

ШЕФ ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Дніпро](#)

Вік: 54 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Робота за кордоном

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Составление калькуляционных карт и контроль нормативных закладок продукта Составление технологических карт Мониторинг цен и оптимизация себестоимости блюд Проработка блюд в соответствии с утвержденными концепциями Разработка предложений по обновлению меню в соответствии с пожеланиями гостей, Разработка сезонных предложений к меню Соблюдение и контроль санитарных норм Контроль технического состояния кухонного оборудования Контроль качества, хранения сырья, и готового продукта Знание всех процессов производства Подбор и обучение персонала Обеспечение бесперебойной работы кухни Грамотная организация фуршетов, банкетов, свадеб Лидерские и организационные качества, стрессоустойчивость Кухни: европейская, украинская, кавказская, мангал, дичь, выпечка, десерты Организация работы кухни с нуля Внедрение и обучение новым технологиям на производстве Ведение отчетной документации Непосредственное участие в приготовлении, и, во всех процессах вверенного мне производства Технолог пищевой промышленности Подготовка персонала ресторанный бизнес по международной системе