

## ШЕФ-ПОВАР ФРИЛАНСЕР, 10 000 ГРН.

7 листопада  
2017

Місто: [Київ](#)

Вік: 44 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Ищу работу Шеф-поваром-фрилансером (временным шефом, при взаимопонимании возможно и на постоянной основе). Налажу работу в вашем ресторане/кафе за короткий период времени (от 2х недель до месяца). Оплата зависит от объема работ, ваших потребностей, пожеланий и затраченного мной времени - от 6000 до 12000. Помогу открыть ресторан/кафе/гостиницу с нуля. О себе – <https://www.facebook.com/profile.php?id=100006336678880&sk=photos> Резюме- <https://www.work.ua/jobseeker/my/resumes/view/?id=2519724> Основатель компании Шеф-эксперт <http://www.chief-expert.com/> Собственник изобретения и патента на новый Украинский вид фаст-фуда "КОММОД". Разрешу использовать мои патенты и мои эксклюзивные ТУ. Понимание и разработка концепции ресторана - анализ конкурентов (их стратегия на рынке ресторанных услуг, уровень их менеджмента), анализ местоположения, ассортимента предлагаемых актуальных блюд и комплекса оказываемых услуг, разработка структуры цен, системы и принципов ценообразования на блюда и услуги. Ценовая политика и весовая. Логистика, работа с поставщиками, организация рекламно-маркетинговых мероприятий (акции, реклама). Оценка потенциальных потребителей. Помогу подобрать необходимое оборудование, инвентарь и оборудовать функционально кухню. Составлю актуальное для вашего ресторана меню (обычные, диетические, тапас, банкетное, праздничное, БИО, бизнес ланчи, пицца, на развоз, комплексное, сезонное, мангал, гриль, шведская линия и т.д.) учитывая концепцию ресторана, пожелания хозяев и направление ресторана. Введу комплименты от ресторана или Шеф-повара (под старт). Составлю ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ технологические и калькуляционные карты, с правильным процентажем холодных, тепловых и окончательных обработок, с правильными органолептическими, физико-химическими и микробиологическими показателями. (Для сан.станции и бухгалтеров). После утверждения меню - сделаю с поварами-проработки блюд, учитывая весовую и вкусовую политику, так же быстроту выдачи блюда и красивую подачу. Для этого разработаю на каждое блюдо ЗАГОТОВКИ и ПФ, обучу правильности их приготовления и хранения. Т.е. обучу поваров приготовлению блюд из меню и всем мелким нюансам их приготовления. Проведу для поваров и официантов инструктаж по вкусовым качествам, весовой политике и правильной выдаче блюда и его оформления. Объясню что такое Сан.пины, товарная совместимость и т.д. и т.п., заставлю стикеровать всю продукцию в морозилках и хол-ах. При проработках делаем фотографии блюд (для поваров и меню с фотографиями). О себе: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100006336678880&sk=photos> Опыт работы 16 лет, огромный запас знаний и наработок, Знание Европейской кухни в совершенстве (Итальянскую, Украинскую, Русскую, Турецкую, Кавказскую - опыт работы 6 лет на Северном Кавказе). Умение приготовить одно и то же блюдо в различной интерпретации, в зависимости от концепции ресторана. Знание учетных программ, знание правильного учета по полуфабрикатам, чистому весу, всего процентажа по всей номенклатуре брутто, нетто, тепловых и холодных обработок. Работаю только там где понимают что Шеф-повар это в большей степени административная единица участвующая и контролирующая все процессы сразу, а не просто повар стоящий на одном процессе и пытающийся выполнить кучу обязанностей шефа - потому что необходимо что бы он решал, те 1000 нюансов и 2000 проблем которые всегда есть и появляются на кухне, используя огромный багаж знаний. Имеется своя команда. Тел. 050 744 84 20 Для поваров составлю короткие "Закладки" блюд - с фотографиями, технологическим процессом приготовления с брутто, нетто, выходами. Напишу всю номенклатуру - для облегчения закупки, списания и переучета. Напишу перечень всех заготовок и полуфабрикатов - для облегчения работы поварам и для проверки. Помогу наладить бухгалтеру ПРАВИЛЬНЫЙ учет, проверю правильность брутто, нетто, и тепловые обработки в тек картах у бухгалтера, найду откуда растут минуса, заставлю вбивать в систему учета полуфабрикаты и объясню что НЕТТО - это не выход блюда. Помогу наладить работу с лучшими поставщиками Киева на всю ресторанный номенклатуру (по принципу цена-качество), как по 1 так и по 2 форме. Проведу работу с официантами - расскажу им кто такой официант и как надо правильно работать с кухней и клиентом, составлю им МЕТРИЧЕСКИЕ КАРТЫ по каждому блюду (вес, время приготовления, вкусовые характеристики, калорийность, категория блюда, время приготовления, его состав, варианты подачи и сервировки, производитель и качество ингредиентов, чем отличается от аналогичных предложений, рекомендации по сочетаемости с блюдами других курсов, рекомендации по сочетаемости с винами и крепкими алкогольными напитками, его стоимость, противопоказания по здоровью). Объясню официантам и администраторам что такое горячее меню и стоп лист с утра, что официант это в своем роде Продавец, должен предлагать обязательно разные блюда, а не одни и те же, уметь четко, ясно и подробно

объяснить и довести до сведения повару, какие пожелания выявил клиент, вечером сообщать шеф-повару мнения, жалобы и пожелания клиентов, знать о блюде все и т.д. разработаю заранее-новинки, комплименты, сезонные блюда, АКЦИИ, флаера. Опыт работы 16 лет, огромный запас знаний и наработок, Знание Европейской кухни в совершенстве (Итальянскую, Украинскую, Русскую, Турецкую, Кавказскую - опыт работы 6 лет на Северном Кавказе). Умение приготовить одно и то же блюдо в различной интерпретации, в зависимости от концепции ресторана. Знание учётных программ, знание правильного учета по ПФ, чистому весу, всего процентажа по всей номенклатуре брутто, нетто, тепловых и холодных обработок. Работаю только там где понимают что Шеф-повар это в большей степени административная единица участвующая и контролирующая все процессы сразу, а не просто повар стоящий на одном процессе и пытающийся выполнить кучу обязанностей шефа-потому что необходимо что бы он решал, те 1000 нюансов и 2000 проблем которые всегда есть и появляются на кухне