

## ПОВАР

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 36 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Фамилия Имя Отчество: Николаев Владимир Владиславович Дата рождения: 05.09.1987 Пол: мужской Семейное положение: холост Дети: нет Гражданство: Украина Место проживания: г Киев, ул. В. Порики, 14-Б, кв. 141 E-mail: v0v4ik\_1987@mail.ru Телефон: моб. +38(093) 932-94-26, дом. (044) 462-69-19 Область деятельности: Рестораны Зарплата (минимум): 5000 грн./мес. Цель: повар ресторана Ключевая информация: -знание блюд европейской, итальянской, средиземноморской, украинской кухни, работал с молекулярной, фьюжн кухней; -работа с различными видами современного оборудования кухонь; -составления заявок на закупку продуктов; -контроль качества выдаваемых в зал блюд; -приготовление блюд из разработанного меню; -подготовка заготовок для блюд. График работы: полная занятость Командировки: готов Ищу работу в городе: Киев, рассмотрю любые предложение в других странах мира. Опыт работы: 2007-2010 ресторан "Пена" г.Киев. Повар холодного и кондитерского процесса, подготовка заготовок для блюд, приготовление горячих, холодных закусок и кондитерских изделий. 2010-2011 ресторан "OK-Bar" г.Киев (принимал участие в открытии ресторана) Повар - универсал, приготовление блюд европейской кухни, проведение банкетов, фуршетов, выездные мероприятия. 2011-2012 ресторан "Прага" г.Киев (принимал участие в открытии ресторана) Старший повар холодного процесса, приготовление горячих и холодных блюд европейской, итальянской, французской, украинской кухни, проведение банкетов, фуршетов, выездные мероприятия. Образование: КРГ НУХТ младший специалист техник-технолог О себе: ответственный, коммуникабельный, быстро обучаюсь новому, не конфликтный, аккуратный, умение работать в команде.