

ПОВАР, СТАРШИЙ ПОВАР, 4 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 46 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Управление персоналом, обучение персонала, разработка меню, контроль качества блюд, снятие остатков, приготовление блюд (VIP-уровень), закупка продуктов, контроль обслуживания, проведение банкетов, выездные мероприятия, умение работать в команде, отчетность. Ресторан выездного обслуживания «Фигаро Кейтеринг» - с октября 2005г по сегодняшний день. Должность – повар, старший повар: - организация работы поваров. - контроль поставок продукции. - контроль качества приготовления блюд. - обработка мяса, рыбы. - изготовление рыбных, мясных и овощных полуфабрикатов. - приготовление холодных закусок, 1 и 2-х горячих блюд, банкетных блюд. - учет и калькуляция продуктов. - составление заказов на продукцию - проведение инвентаризации остатков продукции Ресторан быстрого питания «Домашняя кухня» - с сентября 1999 по август 2002 Должность – старший повар холодного цеха. - организация работы поваров. - контроль поставок продукции. - контроль качества приготовления блюд. - обучение персонала. - учет и калькуляция продуктов. - составление заказов на продукцию - проведение инвентаризации остатков продукции Кулинария «НИК» - с сентября 2002г. По октябрь 2005г. Должность – повар холодного цеха; - Личное приготовление блюд. - Контроль соблюдения рецептур и технологии приготовления блюд. Киевское Высшее Профессиональное Училище №23; диплом с отличием «повар пятого разряда».