

ПОВАР, 4 000 ГРН.

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Одеса](#)

Вік: 36 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: профессиональные навыки и знания личные качества - Знание санитарных норм и правил, контроль соблюдения; - Наличие управленческих качеств; - Знание организации и технологии производства блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий; - Знание стандартов и технических условий на продовольственные товары, сырье и полуфабрикаты, условий хранения; - Составление и разработка меню, калькуляции блюд; - Контроль качества приготовленных блюд; - Обучение и аттестация сотрудников кухни; - Творческий подход, - Способность в организации и работе в команде; - Умение нести ответственность, тактичность, целеустремленность, коммуникабельность, высокая работоспособность, стрессоустойчивость, аккуратность.
Ресторан Визави 2007-2008 Повар(старший смены) ресторан Харбин 2009-2010 Повар Ресторан Єлвис сушист 2010-2011 Ресторан Рибонька 2011-2012Су-Шеф