

СУ-ШЕФ, СТАРШИЙ СМЕНИ, ПОВАР

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Личные качества Трудолюбие, порядочность, требовательность, коммуникабельность, работа на достижение результата, стремление к успеху, организаторские способности, целеустремленность, ответственность, добросовестность, пунктуальность, исполнительность, желание самосовершенствоваться, лидерские и организаторские способности, опыт управления коллективом, индивидуально-личностный подход в работе с персоналом, аналитическое и системное мышление, умение ориентироваться и принимать решение в нестандартных ситуациях. Су-шеф Ресторан Scorini Wonderland - открытие ресторана - подбор и обучение персонала - составление технологических карточек, калькуляция - прием, организация банкетов, свадеб, презентаций, фуршетов. - периодическое обновление меню - заказ товара, работа с поставщиками - координация работы кухонных работников Су-шеф Ресторан-пиццерия Вилла Баджо - открытие ресторана - подбор и обучение персонала - составление технологических карточек, калькуляция - прием, организация банкетов, свадеб, презентаций, фуршетов. - обслуживание VIP-персон - периодическое обновление меню - заказ товара, работа с поставщиками - координация работы кухонных работников - проведение переучетов продукции, инвентаризация. Шеф-повар, администратор AP Крым Ресторан «Крепость» - открытие летней террасы и ресторана - подбор и обучение персонала - составление технологических карточек, калькуляция - прием, организация банкетов, свадеб, презентаций, фуршетов (от 60 до 200 чел.) - обслуживание VIP-персон - периодическое обновление меню - заказ товара, работа с поставщиками - координация работы кухонных работников - проведение переучетов продукции, инвентаризация. Шеф-повар, технолог, зам.директора. Республика Молдова г. Кишенев Entertainment Restaurant «MOST», Restaurant «GRAFITI» - открытие банкетного зала и ресторана с нуля - подбор и обучение персонала - составление технологических карточек, калькуляция - прием, организация банкетов, свадеб, презентаций, фуршетов (от 60 до 300 чел.) - обслуживание VIP-персон - периодическое обновление меню - заказ товара, работа с поставщиками - координация работы кухонных работников - проведение переучетов продукции, инвентаризация. Старший смены Итальянский ресторан «CIROS POMODORO» - разработка технологических карточек - разработка и приготовление блюд итальянской кухни - контроль качества закупаемой продукции - контроль выдачи готовой продукции. Шеф-повар, су-шеф Теннисный клуб «САНРА» - открытие ресторана - подбор и закупка кухонного оборудования и аксессуаров - разработка и внедрение блюд итальянской кухни - подбор и обучение персонала - контроль качества закупаемой продукции - контроль вкусовых качеств готовых блюд - контроль выдачи готовой продукции - заказ товара, работа с поставщиками - проведение переучетов продукции, инвентаризация. Повар, старший повар. Ресторанно-гостиничный комплекс «ТРИПІЛЛЯ» - приготовление блюд европейской и украинкой кухни - контроль качества закупаемой продукции - контроль вкусовых качеств готовых блюд - контроль выдачи готовой продукции. Старший смены ARENA CITY Ресторан «Трюфель» - приготовление блюд европейской кухни - контроль качества закупаемой продукции - контроль вкусовых качеств готовых блюд - контроль выдачи готовой продукции. Киевский Национальный Торгово-Экономический Университет. (Киев) Год окончания 2008 Факультет «Технология приготовления, ресторанное дело и сервис» Специальность: инженер-технолог. Диплом специалиста.