Зелинский Ростислав

⭐ БРЕНД ШЕФ-ПОВАР, 27 000 ГРН.

🔄 3 грудня 2023 📍 Місто: Київ

Вік: 48 років
Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, разова робота
Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво, Робота за кордоном

✔ Є діти ✔ Готовий до відряджень

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Концепт Шеф-повар

SkyGarden27 (Ресторанный бизнес), Мелітопіль
11.2019 – 12.2019

Обов'язки:

разработка блюд под проект, обучение персонала, запуск с нуля и контроль кухни. Заведение стало популярным с первых дней. Ресторан "SkyGarden27" - один из лучших проектов в моей карьере.

Бренд Шеф-повар

Р-н "Квартира на проспекте" (Ресторанный бизнес), Якутск
02.2019 – 06.2019 (4 місяці)

Обов'язки:

анализ продаж и общей работы заведения, разработка блюд из локальных продуктов, тех.карты, обучение персонала. Введенные изменения привели к увеличению продаж.

Концепт - Шеф

Р-н Фидель (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг
06.2018 – 07.2018

Обов'язки:

Анализ меню, создание и введение новых позиций.

Шеф-повар

Р-н Prado (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг
05.2018 – 06.2018 (1 місяць)

Обов'язки:

Анализ и корректировка старого меню и технологических карт, создание и введение новых позиций в меню.

Шеф-повар

Гостиничный комплекс Околица (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг
04.2018 – 05.2018

Обов'язки:

глубокий анализ продаж, замена меню, разработка блюд из локальных продуктов, подбор оборудования, обучение

глубокий анализ продаж, замена меню, разработка блюд из локальных продуктов, подбор оборудования, обучение персонала, проведение гастроужина.

Концепт - Шеф

Р-н Фидель (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг

02.2018 – 04.2018 (2 місяці)

Обов'язки:

Смена концепции заведения. Из кофейни создан ресторан. Создание меню, налаживание процессов производства.

Концепт - Шеф

Р-н "Garden" (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг

08.2017 – 09.2017 (1 місяць)

Обов'язки:

Ресторан "Garden" г.Кривой Рог 2016-2017 (Концепт - Шеф) – разработка блюд под проект, подбор оборудования, моделирование кухни в 3D, обучение персонала, запуск с нуля. Заведение стало популярным с первых дней.

Концепт - Шеф

Р-н "Копоть и баклажан" (Ресторанный бизнес), Кривий Ріг

11.2016 – 02.2017 (3 місяці)

Обов'язки:

разработка блюд под проект, обучение персонала, запуск с нуля и контроль кухни. Ресторан "Копоть и Баклажан" - один из лучших проектов в моей карьере.

Концепт - Шеф

Р-н "ORO" в Польше (Ресторанный бизнес), Варшава

09.2015 – 10.2015

Обов'язки:

Ресторан "Oro" г.Варшава 2017 (Концепт - Шеф) – разработка блюд под проект, моделирование кухни в 3D, обучение персонала, запуск с нуля и контроль кухни. Открытие этого ресторана создало конкуренцию на фуд-корте таким магнатам как – McDonalds, Burger King, KFC.

Директор по развитию ресторанного бизнеса в сети боулинг клубов

ООО Маркет-сервис 3 (Торговый холдинг), Київ

05.2015 – 02.2017 (1 рік 9 місяців)

Обов'язки:

ООО "Маркет-Сервис 3" с октября 2014г по март 2015 (Директор по развитию ресторанного бизнеса в сети боулинг клубов) – работа по контракту. Оптимизация бизнес процессов во всех подразделениях, особое внимание уделялось кухне. Обновление всего меню в сети.

Шеф-повар

Р-н "МилкБар" (Ресторанный бизнес), Київ

10.2014 – 03.2015 (4 місяці)

Обов'язки:

Р-н МилкБар. Разработка блюд под проект, обучение персонала, введение различных предложений, запуск с нуля и полный контроль кухни. Ресторан МилкБар - один из лучших проектов в моей карьере.

Бренд Шеф сети

Сеть ресторанов Желток (Ресторанный бизнес), Київ
01.2014 – 08.2014 (7 місяців)

Обов'язки:

Сеть "Фанера Project" с февраля 2013г по январь 2014 (Бренд Шеф сети) – разработка блюд под проект, обучение линейного руководящего и рабочего персонала, введение единых стандартов в сети (блюда, оборудование, технологические процессы), запуск с нуля и полный контроль сети ресторанов «Желток», контроль сети фан-баров «Банка».

Освіта

спту 39 (Київ)

середня, 09.1992 – 09.1994 (2 роки)

Знання мов

Англійська - Середній, Польська - Нижче середнього, Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт)

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Продвинутый пользователь. Excel и Word в совершенстве. Создаю сайты в Wix. Графические и чертежные программы.
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Общий стаж: в ресторанах г.Киева, Украины и зарубежья - 22 год, из них 16 лет Шеф и Бренд Шеф-повар. Большой опыт запуска заведения «с нуля». Управление персоналом и налаживание процессов всех подразделений ресторанного бизнеса. Ведение документации. Составление разнообразных меню и предложений многих кухонь мира, профессиональное составление технологических и калькуляционных карт, «креативность» в составлении блюд, участие в различных телевизионных проектах, владение ПК – продвинутый пользователь (Word, Excel, частично 1С), всевозможные графические и чертежные программы, водительское удостоверение кат. «В». Некоторые мои работы Вы можете посмотреть на моем сайте www.chefrost.com и в фотоальбомах на странице в FaceBook (Ростислав Зелинский, Киев). 2019год - ресторан SkyGarden27 вошел в 5 лучших ресторанов Мелитополя. 2015год – ресторан “Копоть и Баклажан” вошел в 10 лучших ресторанов Кривого Рога. 2015год – рестораны “МилкБар” и “Желток” вошли в 18 лучших ресторанов Киева. 2015год – рестораны “МилкБар” и “Lucky Bull” вошли в 100-ю лучших ресторанов Украины. 2014год – ресторан "МилкБар", признан одним из самых модных и популярных заведений г.Киева. 2014год – сеть ресторанов "Желток" была удостоена золотой награды, за лучшие бургеры в г.Киеве. 2013год – рекордсмен книги рекордов Украины. 2003год – в сети ресторанов компании «Фишка» - повар года. Мой личный сайт www.chefrost.com