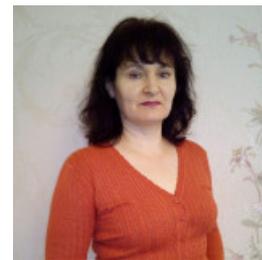


Петровна Нина

★ ПОВАР В ОФИС, 20 000 ГРН.

🔄 4 лютого
2022

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 58 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, часткова зайнятість

Категорії: Домашній сервіс, Ресторанний бізнес, кулінарія

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

повар, повар в семье

дом (другое), Київ

08.1991 – По теперішній час (34 роки 9 місяців)

Обов'язки:

Сімейний кухар з 06.2021 по теперішній час, приготування різних страв, прибирання робочої поверхні кухні, складання меню.

Сімейний кухар з 04.2019 по 05.2021, закупка продуктів з хозяйкою, приготування різних страв, прибирання робочої поверхні кухні.

Сімейний кухар з 03.2016 до 01.2019 приготування страв різних кухонь та дієтичних блюд, робота по 2-х меню (доросле, дитяче), складання меню та списку продуктів, закупка продуктів на своєму автомобілі, контроль якості і термін споживання продуктів, сервіровка стола та подача блюд, прибирання робочої поверхні кухні, догляд за VIP гардеробом, поміч по дому, виклик та контроль сервісних служб.

Кухар-кондитер 06.2015 по 03. 2016 ресторан «Хуторок на дніпрі»

Кухар універсал, м'ясник з 04.2009 по 04.2015 кафе «Халыль» ТОВ «Абрамович» приготування, подача блюд, знання правил і навиків обслуговування клієнтів, обслуговування банкетів, фуршетів на вищому рівні **Кухар бригадир(су-шеф)** 07.2001 по 03.2009 ресторан «Княжий двір», планування та організація робочого дня, управління персоналом, заказ продукції, контроль роботи персоналу, знання правил і навиків обслуговування клієнтів, робота з калькуляційними картами, приготування та подача блюд, обслуговування відвідувачів і VIP-персон на державному та дипломатичному рівні.

Кухар 5 розряду 1.08.2000 – 10.01.2001 НАК «Нафтогаз України»

Кухар 15.07.1997 по 20.12.1998 МП «Левый берег»

Домашній кухар з 03.1995 по 07.1997 Європейське Товариство, (дипломатія); приготування та подача їжі для сім'ї, обслуговування та приготування їжі для VIP-персон на державному та дипломатичному рівні.

Кухар 5 розряду 1991 по 1995 шкільна столова

Освіта: Середньо-спеціальна, з 09.1987 по 04.1990, КТГХ – київський технікум громадського харчування, технолог приготування їжі, кухар **5** розряду,

Додаткова освіта: курси крою та шиття, кат.«В», стаж керування автомобілем більше 11 років.

✓ Є рекомендації з даного місця роботи

Освіта

[КТОП \(Київ\)](#)

Спеціальність: повар 5 разряду, техник-технолог приготування піци
середньо-спеціальна, 09.1987 – 04.1990 (2 роки 7 місяців)

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: 25-ти летний опыт работы в ресторанном бизнесе, профессионализм, умение быстро ориентироваться в сложившейся ситуации и самостоятельно принимать решения, быстрая обучаемость, ответственность, целеустремленность, настойчивость и стремление к профессиональному росту, знание правил этикета и навыки обслуживания клиентов, умение грамотно общаться с людьми, умение грамотно донести и проконтролировать четкое выполнение персоналом указаний руководства, работа на результат. планирование и организация рабочего дня, управление персоналом, заказ продукции для ресторана, контроль работы персонала. Обслуживание заказов для VIP-персон на государственном и дипломатическом уровне, знание правил и навыков обслуживания клиентов 2000 – курсы кроя и шитья, автошкола, кат.В, наличие личного автомобиля, стаж более 11 лет

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: підвищення благосостояння, робота в г. Києве, офіційне оформлення, соцпакет, з/п от 16000грн