

ШЕФ-ПОВАР, МАСТЕР ПО РЕБРЕНДИНГ, STARTUP

↻ 22
апреля

📍 Город: [Одесса](#)

Возраст: 39 лет

Режим работы: полный рабочий день, посменная работа, удаленная работа

Категории: Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

Опыт работы

шеф-повар, управляющий.

HoReCa (Рестораны, кафе, бары, отели.), Одесса

09.2000 – По настоящее время (23 года 7 месяцев)

Образование

ВПТУ №54 (Одесса)

Специальность: Повар

средне-специальное, 09.2000 – 05.2002 (1 год 7 месяцев)

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Занимаюсь стартапами, перезапусками, но рассмотрю любые варианты. Люблю качество (гарантирую). Ответственность. Правильное хранение продуктов. Шеф-повар: гриль, мангал, хоспер, мясной, рыбный, холодный, горячий, кондитерский частично. Более 20 лет опыта, из них 17 лет на руководящих должностях. Знание работы, составление меню, калькуляционных карт, свежие идеи! Полная организация работы персонала во всех цехах. Запуск кухни с нуля, индивидуальный подход к каждому заведению в зависимости от концепции, подборка посуды, оборудования, есть поставщики свежих продуктов: мяса, рыбы, овощи и т.д. Банкеты разных форматов. Кухни: fusion, одесская, европейская, русская, украинская, итальянская, восточная (мангал), авторская. ЯПОНСКУЮ КУХНЮ НЕ ГОТОВЛЮ!!! Есть опыт работы в заведениях вместимостью от 30 до 600 посадочных мест, опыт работы во многих заведениях города в таких как HoReCa: (последние места работы) Консалтинг-консультант. Шеф-повар, управляющий. С 09.2020 по 04.2024. Ребрендинг, запуск с 0, перезапуск, оптимизация действующего бизнеса. Консультации по открытию: ресторанов, кафе, фаст-фуд, доставка еды. Расчёт бизнес плана, аудит. Организация работы персонала. Реклама, продвижение проектов. Комплектация расстановка оборудования, ремонт помещения и вентиляции. Шеф-повар. с 07.2019 по 09.2020 Villa Albizia г. Одесса (Гостинично ресторанный бизнес) Развитие предприятия, организация работы персонала, разработка меню. Кухня fusion-европейская, восточная (мангал), авторская. Восстановление функций предприятия. Шеф-повар, И.О. Управляющего. 02.2018 по 10.2018 г. Одесса, доставка еды, онлайн ресторан BUCHERI. Startup, открытие бизнеса с нуля. Участие в разработке: концепта проекта, сайта, логотипа, рекламы. Разработка и проработка меню (под концепт), составление калькуляций. Настройка компьютеризации, аудит, контроль качества продукции, нормы хранения продуктов, соблюдение гигиены санитарных норм, работа с клиентом. Расширения в соответствии с концептом: проектирование закупка расстановка оборудования, ремонт помещения и вентиляции. Полная организация работы всего проекта. Обучение сотрудников: администратора, колл-центра, клининга, поваров. Все обучения проходили в соответствии с правилами (HoReCa). Кухня открытая: европейская, американская, все рецепты личные. Jospier grill, закуски, салаты, десерты. Шеф-повар Отеля Villa Albizia Odessa (сезонный проект), открытие кухни с нуля, разработка меню, комплектация оборудования, посуды, обучение персонала. Обслуживание гостей из Америки, Польши, Израиля, Голландии, Белоруссии, Литвы, Швеции и многих других стран. Кухня Европейская (Личные рецепты). Шеф-повар, закупщик. Помощь в управлении заведением кафе "Аудитория 7/12". Открытие с нуля, организация работы персонала всего заведения. Кухня: европейская, американская, украинская, авторская. Управляющий, бренд-шеф. Домашний ресторан, Frize. (Шеф-повар) МАЯК bbq beach club, Piano Beach Club. (Управляющий, шеф-повар, закупщик) Провинция. (Шеф-повар) Арена. (Шеф-повар, закупщик) Бригантина. (Шеф-повар) Харбин. Ст повар, повар: Тай-рай, Люстдорф, Пальма, Баффало 99, Ротонда и др. Честность, коммуникабельность, порядочность, трудолюбие. Съёмка видео роликов для крупной международной сети более 60 заведений, в моём исполнении фото и ролики работ можно посмотреть на facebook <https://www.facebook.com/ChefSergeyMarkiv> .

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Шеф-повар. Ребрендинг, любой формат STARTUP, (полная

организация проекта).