

Черноус Юрий

 ШЕФ ПОВАР, 65 000 ГРН.

⌚ 7 ноября
2025

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 53 года

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы, частичная занятость

Категории: Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария, СМИ, TV, Радио

✓ Состою в браке

[Войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Опыт работы

ТЕХНОЛОГ

Фоззі Груп (Рестораный бизнес), киев
11.2020 – 01.2024 (3 года 2 месяца)

Обязанности:

Меня зовут Юрий, мне 52рік. Всю свою жизнь я посвятил искусству кулинарии. Я профессиональный шеф-повар, уже больше 27 лет я работаю на кухне. Мой первый опыт работы в должности шеф-повара я получил еще когда служил в Вооруженных силах. Служба проходила на территории Германии, я работал в маленьком офицерском ресторанчике. Ну а дальше, в течение пяти лет проживания в Чешской Республике, учеба французской и немецкой кухни у мастеров шеф-поваров которые владеют звездами Мишлена, и работа в ресторане "Швантерберг" специализация - чешская

1987 год – школа поваров, специальность "Повар 5 разр."

1993 год – колледж Святого Иакова, специальность "Педагогика и психология"

2014 год- научно курсовой центр ресторанныго обучения. Института профессионального роста специалистов туризма и курортов. Специальность Готельно- ресторана справа

Опыт работы:

1991-1993 гг. – служба в Вооруженных силах Украины на территории Германии в должности шеф-повара в офицерском ресторане.

1993-1998 гг.. –обучение в вышай Пражской школе кулинарии и работа в Чешской Республике в должности повара, Су-шеф, шеф-повара в ресторане "Швантерберг". Чешская, немецкая и французская кухня.

1998-1999гг. – ресторан – гостиница "Эмпресса" в должности су-шеф. Французская кухня.

1999-2000гг. – ресторан "Диксиленд" в должности повара. Французская кухня.

2000-2003гг. – ресторан "Эдельвейс" в должности су-шеф. Немецкая кухня.

2003-2004гг. – ресторан "Парадиз" в должности шеф-повара. Европейская кухня.

2004-2006гг.- «Метрополь Кейтеринг сервис» в должности шеф-повара. Европейская кухня.

2006-2010.гг.- ресторан Амулет

2010-2011 гг. Запуск ресторанов с нуля Легранд(Днепропетровск) ,Пикассо, Мерлан, Тибет Являюсь бренд шефом Эвростандарт. Провожу мастер классы с выездом по всей Украине.

2011-2016гг. Бренд Шеф повар, консультант ресторана Рыба Чок, ресторан Гоголь(Миргород)

2013-2015гг. зав. виробництва у отель «Украина».

2013 гг. (август-сентябрь)Шеф повар ресторан Марсаль (Украинский фестиваль музыки КаЗантіп)

2014 гг. (сентябрь-октябрь)Шеф повар ресторан Украинской кух г. Мюнхен Бавария. Октобер фест

2016 гг. (май-сентябрь) шеф повар ресторан Стейкхаус и Дача. г. Одесса

2016 гг.-2020 шеф повар Вилла Ривьера. г.

2020-2024 провідний технолог м'ясного копченя Фоззі Груп

Киев. 2018 гг.- консультант, запуск, обучение. Сеть магазинов "Мясная Гильдия" Налаживание производства и продаж, камеры сухого созревания мясной продукции.

Участие в телевизионном шоу Украинская Модная Кухня СТБ

Был консультантом в газетах(Нова, По Украински, Блик, Интернет журнал Вечерний Киев)

Дополнительная информация:

Умение работать в коллективе и руководить им, умение предугадывать желания клиентов, творческий подход к работе, способность к восприятию нового.

Образование

Институт гостиничного хозяйства

Специальность: Кулинария

полное высшее, 09.1993 – 05.1995 (1 год 7 месяцев)

Знание языков

Чешский - Средний

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Участие в телевизионном шоу Украинская Модная Кухня СТБ
/ >Дополнительная информация:
Умение работать в коллективе и руководить им, умение предугадывать желания клиентов, творческий подход к работе, способность к восприятию нового.