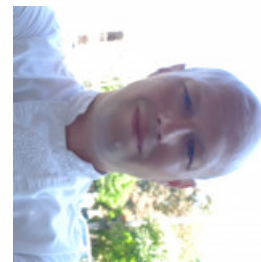


Черноус Юрий

★ **ШЕФ ПОВАР, 40 000 ГРН.**

🔄 28 апреля
2022

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 52 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

Шеф повар

Вилла ревьера (Ресторанный бизнес), киев

11.2016 – 01.2019 (2 года 2 месяца)

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:

Мене звать Юрий, мені 46рік. Все своє життя я присвятив мистецтву кулінарії. Я професійний шеф-кухар, вже більше 25 років я працюю на кухні.

Мій перший досвід роботи на посаді шеф-кухаря я отримав ще коли служив у Збройних силах. Служба проходила на території Німеччини, я працював у маленькому офіцерському ресторанчику.

Ну а далі, протягом п'яти років проживання в Чеській Республіці, навчання французької та німецької кухні у майстрів шеф-кухарів які володіють зірками Мішлена, і робота в ресторані "Швантерберг" спеціалізація - чеська

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

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

2014 год- научно курсовой центр ресторанного 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 высшей 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. – работа в ресторане – гостиница "Эмпреса" в должности су-шеф. Французская кухня.

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

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

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

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

2006-2010.-работа в ресторане Амулет

2010-2011 г. 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)

2013-2015 року я працюю зав. виробництва у готелі «Україна».

По сегодняшний день веду службу кулинарное шоу, Экстремальная кулинария

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

2013 г. (август-сентябрь)Шеф повар ресторан Марсаль (Украинский фестиваль музыки KaZантип)

2014 г. (сентябрь-октябрь)Шеф повар ресторан Украинской кухни г. Мюнхен Бавария. Октябрь фест

2016 г. (май-сентябрь) шеф повар ресторан Стейкхаус и Дача. г. Одесса 2016 гг- 2018 шеф повар Вилла ревьера. г. Киев

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.