

Высочиненко Юлия

★ **ПОВАР, ПЕКАРЬ, 15 000 ГРН.**

🔄 1 октября 2020 📍 Город: [Харьков](#)



Возраст: 38 лет

Режим работы: полный рабочий день, сезонная работа, разовая работа

Категории: Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария, Сфера развлечений

✓ Состою в браке ✓ Есть дети

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

Опыт работы

Повар

Тот самый барашек (Ресторан), Харьков

09.2019 – 05.2020 (7 месяцев)

Обязанности:

Приготовление блюд по аля-карт и заготовок на всех процессах ресторана

- Приготовление блюд согласно технологических и калькуляционных карт.
- Контроль качества приготовленных блюд.
- Проведение инвентаризации.
- Соблюдение санитарных норм

✓ Есть рекомендации с данного места работы

повар

Гольф клуб, ресторан Альбатрос (Гостиница, ресторан), Харьков

02.2018 – 09.2019 (1 год 7 месяцев)

Обязанности:

Приготовление блюд по аля-карт, банкеты, фуршеты.

- Приготовление блюд согласно технологических и калькуляционных карт.
- Контроль качества приготовленных блюд.
- Проведение инвентаризации.
- Соблюдение санитарных норм

✓ Есть рекомендации с данного места работы

повар

«Radmir» (Ночной клуб), Харьков

08.2017 – 03.2018 (6 месяцев)

Обязанности:

Приготовление блюд по аля-карт, корпоративы, банкеты, фуршеты

Отвечала за : Качество заготовок и полное их наличие, качественное приготовление , санитарное состояние , участие в переучетах и обучении коллег по процессам .

Образование

ХАИ

Специальность: Проектирование авиационных двигателей, Харків
полное высшее, 09.2010 – 05.2016 (5 лет 7 месяцев)

Знание языков

Английский - Средний

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: Microsoft Word, Microsoft Excel, шеф- эксперт

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Есть желание расти и развиваться в своей отрасли и сфере, работать с честными и серьезными людьми, уважающими себя и других, делать этот мир интереснее, а людей счастливыми.

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Придендую на должность Старшего смены, су-шефа. Владею техниками работы с тестом, мясом, рыбой, салатов и горячих блюд. Могу грамотно организовать работу на кухне, разбираюсь в специфике работы холодного и горячего цеха, пекарни. Имею опыт запуска кухни