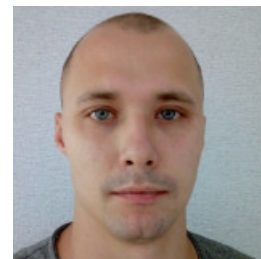


Перов Антон

★ **ШЕФ ПОВАР, 20 000 ГРН.**

🔄 6 октября 2020 📍 Город: [Запорожье](#)



Возраст: 31 год

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

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

Опыт работы

повар горячего цеха

ресторан Калифорния (ресторан азиатской кухни в американском стиле), Запорожье
11.2019 – По настоящее время (5 лет 4 месяца)

Обязанности:

приготовление блюд горячего цеха согласно технологическим картам, и санитарным нормам

✓ Есть рекомендации с данного места работы

старший повар

ТОВ Сушия (ресторан японской кухни), Запорожье
07.2014 – 11.2019 (5 лет 4 месяца)

Обязанности:

контроль качества отдаваемых блюд согласно технологическим картам, контроль времени отдачи, работа с инвентаризацией и списанием, заказ и прием продуктов, работа с персоналом обучение персонала, проработка новых блюд

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Образование

шахтерский кинотехникум (Донецк)

среднее, 09.2010 – 03.2012 (1 год 5 месяцев)

Знание языков

Русский - Продвинутый (свободно)

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: быстро учусь и осваиваю новое, люблю музыку

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Подняться на новый уровень своей профессии, обучиться новому