

# Перов Антон

## ★ ШЕФ ПОВАР, 20 000 ГРН.

🕒 6 октября 2020 🗺 Город: [Запорожье](#)



Возраст: 32 года

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 (6 лет 3 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