

# Малішевський Петро

## СУ-ШЕФ, КУХАР-УНІВЕРСАЛ

🔄 30 ноября  
2020

📍 Город: [Львов](#)



Возраст: 34 года

Режим работы: полный рабочий день, посменная работа

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

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

### Опыт работы

#### шеф-кухар

Ресторан Шопен (Готельно-ресторанный бізнес), Львов

04.2018 – По настоящее время (7 лет )

#### Обязанности:

- Управління персоналом
- Контроль якості продукції
- Робота з постачальниками
- Розробка нового меню

#### Старший зміни

Япона Хата (Ресторанный бізнес), Львов

03.2016 – 04.2018 (2 года 1 місяць)

#### Обязанности:

- Контроль приготування і видачі страв
- Управління, навчання персоналу

### Образование

, –

### Дополнительное образование

- Як створювати нові смаки з допомогою спецій світу 2019
- М'ясо та риба 2018
- Грузинська кухня 2018