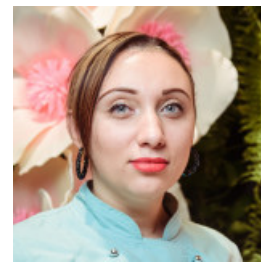


Шептуха Светлана

★ ШЕФ-КУХАР, ТЕХНОЛОГ, 25 000 ГРН.

🔄 16 февраля
2021

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 39 лет

Режим работы: свободный график работы, частичная занятость, плавающий график работы

Категории: HR, управление персоналом, Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Состою в браке ✓ Есть дети

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

Опыт работы

Бренд-шеф, технолог

ТОВ Узвіз (Ресторація), Киев

06.2020 – 12.2020 (5 месяцев)

Обязанности:

Обновление и реорганизация меню ресторана "За двумя зайцами" (неоукраинская кухня). Обновление и реорганизация меню кафе-бистро "Meet meat"(стритфуд). Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Работа с поставщиками.

Открытие службы доставки "Dorota" с нуля (азиатская кухня). Организация процессов и техническая комплектация цеха. Создание меню. Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Расчет заработной платы. Работа с поставщиками.

Шеф-повар, технолог

ТОФ Блек Шримп (рыбный ресторан Fish House), Киев

10.2019 – 05.2020 (7 месяцев)

Обязанности:

Обновление и реорганизация меню. Составление технологических карт. Ведение технической документации. Подбор и обучение персонала. Работа с поставщиками.

Шеф-повар, технолог

ФОП Шамановский (Кальян-бар ART HOUSE), Киев

07.2019 – 10.2019 (3 месяца)

Обязанности:

Обновление меню.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Украинский рыбный дом (рыбный ресторан Don Mare), Киев

06.2018 – 02.2019 (8 месяцев)

Обязанности:

Управление персоналом ресторана (полностью, и зал, и кухня). Подбор и обучение персонала. Создание нового меню. Создание технологических карт. Закупки. Разработка сезонных и спецпредложений. Постоянное общение с гостями. Ведение внутреннекухонной и административной документации. Работа с поставщиками.

Шеф повар, педагогическая деятельность

Кулинарная школа-студия Su.Chef (кулинарная школа), Киев
10.2017 – 12.2020 (3 года 2 месяца)

Обязанности:

Проведение мастер-классов индивидуальных, групповых, корпоративных. Проведение кулинарных развлекательных мероприятий. Обучение на кулинарных курсах (практика). Общение и работа с гостями и партнерами.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Украинский рыбный дом (рыбный ресторан Don Mare), Киев
11.2016 – 07.2017 (7 месяцев)

Обязанности:

Работа по договору на определенный объем задач. Создание концептуального меню, разработка технологических карт, обучение и подбор персонала (и зал, и кухня), проведение мастер-классов. Постоянное общение с гостями. Работа с поставщиками. Ведение внутрекухонной и административной документации.

Шеф-повар, технолог

Ресторан VanillaClub (Караоке ресторан), Киев
04.2016 – 08.2016 (4 месяца)

Обязанности:

Работа по договору на реорганизацию предприятия. Обновление меню, написание технологических и калькуляционных карт, организация поставок, набор и обучение команды.

Шеф-повар

ТОВ Лесной клуб (Ресторан Партизан), Киев
07.2014 – 11.2014 (4 месяца)

Обязанности:

Работа по обновлению меню. Мастер-классы. Работа с поставщиками. Постоянное общение с гостями. Ведение внутрекухонной и административной документации.
Причина ухода: декрет.

Шеф-повар, технолог

ТОВ Ацумари (ресторан Белуга), Киев
11.2013 – 07.2014 (7 месяцев)

Обязанности:

Создание авторского меню. Подбор и обучение персонала. Мастер-классы. Причина ухода: события февраля 2014.

Повар, старший смены

ТОВ БОРН (ресторан Тургенефф), Киев
12.2012 – 11.2013 (11 месяцев)

Обязанности:

Работа по технологическим картам. Организация процессов.

Повар в семье

ОП «Пансионат «Солнечный камень» (туризм), Судак
06.2012 – 10.2012 (3 месяца)

Обязанности:

Повар в семье. Работа по контракту на летний период.

бухгалтер 1 категории

АП Шахта им. А.Ф. Засядько (добыча и разработка полезных ископаемых), Донецк
07.2005 – 07.2011 (6 лет)

Обязанности:

Учет и нормирование графиков труда персонала, расчет заработной платы (начисления и отчисления). Ведение кассовой дисциплины и учета по закону "о льготах при использовании твердого топлива". Экономист.

менеджер по сбыту

ООО Торговый дом Континент (производство и реализация продовольственных товаров), Донецк
04.2004 – 06.2005 (1 год 2 месяца)

Обязанности:

Поиск каналов сбыта. Работа с клиентами. Продажа товаров. Мерчендайзинг.

продавец, кассир

ЧМП Сарепта (реализация продовольственных товаров), Донецк
09.2003 – 04.2004 (7 месяцев)

Обязанности:

Учет реализации товаров. Работа с поставщиками. Ведение кассовой дисциплины.

Образование

Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М.Туган-Барановского в г.Кривой Рог

Специальность: пищевые технологии
полное высшее, 09.2018 – 12.2019 (1 год 2 месяца)

Донецкий государственный университет экономики и торговли (Донецк)

Специальность: технологии питания в ресторанном бизнесе
неоконченное высшее, 09.2012 – 06.2015 (2 года 9 месяцев)

Le Cordon Bleu

Специальность: базовая кулинария
неоконченное высшее, 01.2011 – 03.2012 (1 год 1 месяц)

Донецкий государственный университет экономики и торговли (Донецк)

Специальность: товароведение и коммерческая деятельность непродовольственных товаров
полное высшее, 09.2003 – 02.2008 (4 года 5 месяцев)

Донецкий государственный техникум технологий и дизайна (Донецк)

Специальность: оператор ЭВМ 2 категории
средне-специальное, 03.2002 – 04.2002 (1 месяц)

Донецкий государственный техникум технологий и дизайна (Донецк)

Специальность: товароведение и коммерческая деятельность
неоконченное высшее, 09.2000 – 06.2003 (2 года 9 месяцев)

Знание языков

Украинский - Выше среднего, Английский - Средний

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Победитель 1 сезона кулинарного шоу МАСТЕР ШЕФ Глава жюри Chef Awards при Food Festival Ukraine от IFSE в 2017 году Член жюри Best Chef при Food Festival Ukraine в 2019 году
Личные качества: коммуникабельность; ответственность; быстрая обучаемость; организаторские способности; умение четко выполнять поставленные задачи. Член ассоциации юных шеф поваров. Увлечения: - чтение книг - путешествия