

# Тимченко Антон

## ★ ПОВАР В СЕМЬЮ, 45 000 ГРН.

🔄 11 января  
2021

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 37 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Домашний сервис, Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Состою в браке

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

### Опыт работы

#### Шеф-повар

бутик-отель "Воздвиженский" р-н "Терраса" (Ресторано-отельный бизнес), Киев  
08.2017 – 10.2020 (3 года 1 месяц)

#### Обязанности:

Обновление меню, написание ТТК, контроль работы кухни, обучение персонала, контроль выдачи блюд, организация банкетов и выездных мероприятий, организация шведской линии Отеля и меню A la carte ресторана. Контроль закупки товара, его хранение и реализация. Проведение гастро-ужинов и chefs-table. Обслуживание гостей VIP уровня.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

#### Шеф-повар

ресторан "Balmelli" (ресторанный бизнес), Киев  
12.2016 – 07.2017 (7 месяцев)

#### Обязанности:

Расстановка кухонного оборудования, написания меню и калькуляционных тех.карт, подбор и обучения персонала. Подготовка к открытию ресторана.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

#### Шеф-повар

ресторан "No Age" (ресторанный бизнес), Киев  
10.2015 – 11.2016 (1 год 1 месяц)

#### Обязанности:

Основные обязанности:

Открытие заведения "с нуля", участие в разработке концепта и меню;

Подбор и расстановка кухонного оборудования;

Подбор персонала и дальнейшее обучение для каждого процесса;

Написание меню основанного на локальных продуктах в авторской интерпретации;

Подбор поставщиков;

Ведение первичной документации кухни (чек листы, должностные обязанности, график выходов, бланк заказа сырья, бланк приема и хранения продуктов и т.д)

Работа с официантами для улучшения сервиса;

Общение с гостями.

- ✓ Есть рекомендации с данного места работы

## су-шеф

ресторан "Мансарда" (ресторанный бизнес ), Киев  
03.2014 – 10.2015 (1 год 7 месяцев)

### Обязанности:

Основные обязанности:

Открытие ресторана с нуля;  
Участие в разработке меню ;  
Написание калькуляционных и тех карт;  
Подбор персонала и дальнейшее его обучение;  
Мониторинг цен поставщиков и рынка;  
Заказ и прием сырья на производство;  
Координация кухни;  
Работа по чек - листам;  
Проведение брифингов с официантами;  
Общение с гостями во время сервиса;  
Проведение мастер классов.

## Образование

### ПТУ 41

Специальность: повар-кондитер  
средне-специальное, 09.2007 – 05.2008 (7 месяцев)

### Дополнительное образование

- Кулинарная академия Ассоциации Шеф-поваров (Киев, Украина) (2014 2 недели)повышение квалификации
- Popomogew shefs academy ( Управление кухней ресторана) (2018)
- Creative Chefs Sumit (2018)

### Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: indows, MS Office,Word, Microsoft Excel, Internet-опытный пользователь  
Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Подбор персонала и дальнейшее его обучения; Составление и постановка меню: Основное, банкетное, фуршетное, детское, сезонные предложения, шведская линия, авторские блюда. Соблюдение санитарных норм ; Контроль производства: закупки, хранение сырья, расход продуктов их учет; Координация кухни, работа по чек листам и таймингу, проведение брифингов с работниками зала, общение с гостями ресторана во время сервиса; Провождения мастер классов, гастро- ужинов и тематических вечеров. Написание калькуляционных и тех карт; Подбор и работа с поставщиками; Оптимизация рабочих процессов на кухне ресторана; Работа с переучетом; Опыт работы с банкетами . Хоби: Кулинария, музыка ,спорт  
Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Ищу работу личным шеф-поваром в семью на график 5ка, 7-9 часовой рабочий день. -Знания Европейской, Итальянской, Средиземноморской, Паназиатской, Японская (в том числе и суши) Украинская кухня, так же Молекулярная, работа с мясом и морепродуктов.