

Маюнь Бо

★ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА, 45 000 ГРН.

🔄 9 декабря 2020 📍 Город: [Днепр](#)

📍 Готов к командировкам: [Одесса](#), [Львов](#), [Київ](#)

Возраст: 50 лет

Режим работы: полный рабочий день, частичная занятость, дополнительный заработок

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

✓ Состою в браке ✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

шеф-повар ресторана

Азия Хаб (Ресторанный бизнес), Киев

06.2020 – 10.2020 (3 месяца)

Обязанности:

Приготовление блюд, в том числе: жарка на сковороде вог, заготовка пекинской утки, бланширование продуктов, смешивание продуктов, запекание, варка на пару, приготовление соусов, холодных салатов, супов, бульонов, декорирование блюда.

шеф-повар ресторана

Duck please (Ресторанный бизнес), Киев

11.2019 – 06.2020 (7 месяцев)

Обязанности:

Заготовка утки по пекински, приготовление блюд на сковороде вог, заготовка, соусов, бульонов и другие подготовительные работы для обеспечения бесперебойной работы горячего цеха, контроль закупки продуктов, введение новых блюд в меню, контроль и курирование персонала (10-15 человек).

шеф-повар ресторана

Харбин (Ресторанный бизнес), Киев

01.2013 – 12.2015 (2 года 10 месяцев)

Обязанности:

Приготовление блюд, в том числе: бланширование продуктов, смешивание продуктов, жарка на сковороде вог, запекание, варка на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, заготовка рыбы и морепродуктов, декорирование блюда.

Образование

Шеньянская школа поварского искусства

Специальность: Повар

средне-специальное, 01.1994 – 11.1994 (10 месяцев)

Знание языков

Китайский - Профессиональный (эксперт), Русский - Продвинутый (свободно)