

Федоренко Роман

СУ-ШЕФ, СТАРШИЙ СМЕНИ.

🔄 2 апреля
2021

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 40 лет

Режим работы: полный рабочий день, удаленная работа, плавающий график работы

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Состою в браке ✓ Есть дети ✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

Chef de parti

Mriya Resort & Spa 5? (Санаторно-Курортный комплекс), Ялта
05.2017 – 06.2020 (3 года 1 месяц)

Обязанности:

Подготовка и стажировка персонала.

Организация рабочего процесса.

Ведение завтраков, обедов, ужинов на шведской линии, загрузка 1600 гостей.

Сбор заявок на сырьё и продукты. Ведение нормативной документации (открытие, закрытие смены, заборные листы, журналы: фритюра, холодильников, утилизации продуктов, брокеражный журнал, заполнение и перемещение накладных, инвентаризация, составление сезонного меню шведской линии.

Моя анкета: <https://drive.google.com/file/d/1Hwb6oSFvMCyBXjB1d...>

Лучший сотрудник квартала 3 раза.

Образование

КТТ Дон ГУЕТ им. Туган- Барановского. (Краматорск)

Специальность: Технология приготовления пищи
средне-специальное, 09.2003 – 02.2006 (2 года 5 месяцев)

Дополнительное образование

- Журналист печатного издания.

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: Базовые программы.

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Мая анкета:

<https://drive.google.com/file/d/1Hwb6oSFvMCyBXjB1d9ci7zJgAMAQzSAz/view?usp=sharing>