

Лозница Андрей



ПОВАР-УНИВЕРСАЛ, СУ-ШЕФ, ШЕФ-ПОВАР, 18 000 ГРН.

🔄 22 марта 2021 📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 39 лет

Режим работы: полный рабочий день, посменная работа

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Состою в браке ✓ Есть дети

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

Опыт работы

су-шеф, повар универсал

ресторан Аврора (европейская кухня), Киев

04.2018 – 03.2021 (2 года 10 месяцев)

повар-универсал, шеф-повар

Авеста плюс (ресторан Орман(восточная и европейская кухня)), Киев

07.2013 – 03.2018 (4 года 7 месяцев)

повар

Хот-кафе (европейская кухня), Киев

01.2010 – 06.2013 (3 года 5 месяцев)

шеф-повар ресторана

кафе Трактирь Калинкинь (украинская и европейская кухня), Киев

09.2009 – 03.2011 (1 год 5 месяцев)

повар

паб Штольня (европейская кухня), Киев

04.2009 – 12.2012 (3 года 7 месяцев)

повар

паб Хенди (европейская кухня), Киев

04.2009 – 12.2011 (2 года 7 месяцев)

повар 6 разряда

ресторан Фигаро (европейская и украинская кухня), Киев

11.2008 – 09.2009 (10 месяцев)

повар, старший смены, су-шеф

Козырная Карта (ресторан Сарай-Бабай(восточная кухня)), Киев

10.2006 – 10.2008 (2 года)

повар 4 разряда

Козырная Карта (ресторан Руколла(итальянская кухня)), Киев

04.2005 – 09.2006 (1 год 5 месяцев)

Образование

институт подготовки кадров промышленности (Киев)

Специальность: повышение розряда повара
неоконченное высшее, 09.2006 – 07.2007 (9 месяцев)

ВПУ 33 (Киев)

Специальность: повар
средне-специальное, 09.2005 – 07.2006 (9 месяцев)

Дополнительное образование

- Тренинг мастер-классов для шеф-поваров от Козырной Карты

Знание языков

Русский - Продвинутый (свободно), Украинский - Продвинутый (свободно)

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Футбол, рыбалка

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: Святошинский и Голосеевский район, дружный коллектив, своевременная выплата зарплаты, удобный график работы