

Ковальчук Антон

★ ШЕФ ПОВАР, 30 000 ГРН.

⌚ 11 декабря 2021 ⚽ Город: [Киев](#)

Возраст: 41 год

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы, частичная занятость

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Состою в браке

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

Опыт работы

Шеф повар

То Ве (Общепит),

01.2020 – 10.2021 (1 год 8 месяцев)

Обязанности:

- **Паназиатская, китайская, японская кухня.**

Разработка нового и сезонного меню.

Составление технологических и калькуляционных карт.

Фудкост.

Выдача блюд по технологическим картам.

Контроль работы кухни

Контроль заготовок и срока реализации.

Подбор персонала.

Обучение персонала кухни.

Работа с поставщиками.

Закупка продуктов.

Контроль качества продуктов.

Переучет.

Су Шеф

Razzle Dazzle (Ресторан),

10.2019 – 01.2020 (3 месяца)

Обязанности:

- **Европейская кухня**

Открытие кухни с ноля.

Контроль работы кухни.

Контроль заготовок и срока реализации.

Выдача блюд по технологическим картам.

Закупка продуктов.

Переучет.

Помощь в разработке нового меню.

Подбор персонала.

Шеф повар

Шишка (Общепит),

08.2018 – 09.2019 (1 год 1 месяц)

Обязанности:

- **Паназиатская и европейская кухня**

Контроль работы кухни

Контроль заготовок и срока реализации.

Выдача блюд по технологическим картам.

Закупка продуктов.

Переучет.

Разработка нового и сезонного меню.

Подбор персонала.

Составление технологических и калькуляционных карт.

СуШеф

Шишка (Общепит),

08.2017 – 07.2018 (10 месяцев)

Обязанности:

- **Паназиатская и европейская кухня**

Открытие кухни с ноля.

Контроль работы кухни

Контроль заготовок и срока реализации.

Приготовление соусов.

Выдача блюд по технологическим картам.

Закупка продуктов.

Переучет.

Помощь в разработке нового меню.

Подбор персонала.

повар горячего цеха

То Ве (общепит), Киев

12.2016 – 07.2017 (7 месяцев)

Обязанности:

Европейская кухня

Повар горячего процесса

Руккола (Общепит), Киев

11.2015 – 12.2016 (1 год)

Обязанности:

Итальянская кухня.

Горячий процесс, гриль

Повар универсал

Євразія (Общепит), Киев

05.2015 – 11.2015 (6 месяцев)

Обязанности:

Японская и Паназиатская кухня

Опыт работы на горячем и холодном процессах.

Небольшой опыт работы на сушебаре.

Образование

Мед школа при ДМО (Киев)

Специальность: Стоматология ортопедическая

средне-специальное, 09.1999 – 05.2002 (2 года 7 месяцев)

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: WINDOWS; MSOffice: Word, Excel; Internet; Adobe photoshop.

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Портфолио - https://www.instagram.com/t0_nio/

