

# 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

To Be (Общепит),

01.2020 – 10.2021 (1 год 8 месяцев)

Обязанности:

- **Паназиатская, китайская, японская кухня.**
  - Разработка нового и сезонного меню.
  - Составление технологических и калькуляционных карт.
  - Фуджост.
  - 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 нуля.
  - 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 нуля.  
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 суше баре.

## 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/](https://www.instagram.com/t0_nio/)

