

# Кулешов Владислав

## ШЕФ-КУХАР, 33 000 ГРН.

🔄 31 января  
2022

📍 Город: [Киев](#)



Возраст: 28 лет

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Ресторанный бизнес, кулинария

✓ Готов к командировкам

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

### Описание

#### **FRAU ROSA [Кухар-універсал]**

[12.02.2016] — [20.04.2018]

Почав свій шлях з горячого процесу , потім вирішив пізнати всі грані кухні , працював на грилі , закусках , та десертах . Переміг у конкурсі «кращий кухар» , та отримав грошову мотивацію від ресторану .

#### **BIANCORA [Кухар горячого процесу]**

[02.05.2018] — [12.06.2019]

В цьому ресторані я відпрацював швидкість , а також якість подачі страв . Навчився працювати з різноманітними делікатесами . Освоїв техніки су-від , компресія та ферментація .

#### **BLANKE [Кухар-універсал , су-шеф]**

[20.06.2019] — [16.05.2020]

Я отримав досвід в роботі з буйволиною молочною продукцією : моцарела , буратта , рикотта , страчателла , качотта . Створив авторське меню на основі цих продуктів .

#### **ДЕРГАЧЕВ [Су-шеф]**

[22.05.2020] — [05.06.2021]

В данному закладі я подавав страви «зі двора на стіл» . У власників ресторану була власна ферма з виробництва м'яса та молочних продуктів . Створювали сезонні блюда та оновлювали меню кожні 3 місяці .

#### **Участь у «МайстерШеф»**

[09.06.2021] – [28.08.2021]

З часів навчання планував прийти на МайстерШеф . Отримав масу досвіду , емоцій , професійного розвитку , творчого натхнення та віру в себе . Закінчив проект суперфіналістом та з ціллю стати шефом на кухні та лідером у колективі .

## **BIOLOGIST «Шеф-кухар»**

[02.10.2021] – [2022]

В данному ресторані я запустив концепцію сучасної української кухні з локальними продуктами . Також ми співпрацюємо з українськими фермами та м'ясокомбінатами .