

Сушко Ілля

СУ-ШЕФ, КУХАР-УНІВЕРСАЛ

↻ 5 июня
2022

📍 Город: [Київ](#)

Возраст: 30 лет

Режим работы: полный рабочий день, дополнительный заработок, плавающий график работы

Категории: HR, управление персоналом, Ресторанный бизнес, кулинария, Руководство

✓ Состою в браке ✓ Готов к командировкам

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

Опыт работы

Кухар-універсал, су-шеф

Ресторан "Asian Bowl" (Ресторанный бизнес, кулинария), Киев

07.2021 – По настоящее время (3 года 9 месяцев)

Обязанности:

Ресторан корейської ф'южн-кухні. Виробництво перших, других страв, гарнірів, соусів та напівфабрикатів; обвалювання м'яса, риби, оформлення та видача страв. Складання технологічних карт, опрацювання меню. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Кухар-універсал, су-шеф

Ресторан "Їстетика" (Ресторанный бизнес, кулинария), Киев

03.2021 – 07.2021 (4 месяца)

Обязанности:

Концептуальний гастрозаклад нового формату: швидкої подачі ресторанної їжі. Виробництво перших, других страв, гарнірів, соусів, напівфабрикатів та обвалювання м'яса, риби, оформлення та видача страв. Складання технологічних карт, опрацювання меню. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Кухар-універсал

Ресторан "Figaro-Catering" (Ресторанный бизнес, кулинария), Киев

09.2019 – 03.2021 (1 год 5 месяцев)

Обязанности:

Ресторан виїзного обслуговування. Виробництво перших, других, холодних страв, антре, гарнірів, соусів та напівфабрикатів; робота з мангалом; оформлення та видача страв.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Кухар-універсал, старший зміни

Ресторан-хінкальня "Gogi" (Ресторанный бизнес, кулинария), Киев

04.2018 – 09.2019 (1 год 5 месяцев)

Обязанности:

Грузинська кухня. Приготування страв за технологічними картами. Виробництво та видача перших, других страв, соусів, напівфабрикатів, гарнірів, обвалювання м'яса, робота з хоспером.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Кухар-універсал, старший зміни

Кав'ярня "Шоколадниця"; ООО "Галерея-Алекс" (Ресторанний бізнес, кулінарія), Київ
06.2015 – 04.2018 (2 года 10 месяцев)

Обязанности:

Українська і європейська кухня. Приготування страв за технологічними картами, виробництво перших, других страв, соусів, напівфабрикатів та обвалювання м'яса. Виробництво напівфабрикатів з використанням технології sous-vide, організація продуктивної роботи кухарів та кухонних працівників, навчання персоналу.

✓ Есть рекомендации с данного места работы

Образование

Київський національний торговельно-економічний університет (Київ)

Спеціальність: Молодший бакалавр; Кухар V розряду
полное высшее, 01.2014 – 01.2016 (2 года)

Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету (Київ)

Спеціальність: Кухар IV розряду
средне-специальное, 09.2012 – 01.2014 (1 год 4 месяца)

Знание языков

Украинский - Профессиональный (эксперт), Русский - Профессиональный (эксперт), Английский - Средний

Дополнительная информация

Знание компьютера, программ: Досвід роботи із програмами Excel, PowerPoint, Word. А також із програмами на базі 1С, R-Keeper та програмного забезпечення для закладів громадського харчування. Сертифікат "Цифрограм":
<https://osvita.diia.gov.ua/certificate-check/D0000735702>