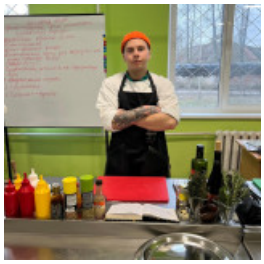
Дяченко Віктор



СУ-ШЕФ, 25 000 ГРН.

25 марта 2024 Город: Киев

Готов к командировкам: Ирпень, Буча

Возраст: 27 лет

Режим работы: полный рабочий день, посменная работа, плавающий график работы

Категории: Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария

✔ Готов к командировкам

Войдите или зарегистрируйтесь на сайте как работодатель, чтобы видеть контактную информацию.

Описание

ВІКТОР
СЕРГІЙОВИЧ
Д'ЯЧЕНКО
Су-шеф, старший кухар
ПРО СЕБЕ
Впевненість, стресостійкість, комунікабельність,
відповідальність, цілеспрямованість, здатність швидко
навчатися, вміння працювати в команді, організаторські
здібності, вміння орієнтуватися і приймати рішення в
нестандартних ситуаціях. 6 років працюю кухарем/Су-шефом
Пройшов довгий шлях від працівника без навичок до
[відкрити контакти] професійного рівня. Впевнений що можу принести користь
своїй державі у своїй сфері , вмотивований готувати для Армії

м.Київ, вул.М.Василенко 25 кв. 56 ДОСВІД РОБОТИ
ресторан "Публіцист" 2021 –2022

ОСВІТА

Кухар
Приготування італійських та іспанських страввикористання
аутентичних рецептів відповідно.Забезпечення високої якості
СЗШ№104 ім.О.Ольжича
готових страв та їх подача гарячими до сервірування.Дотримання
повна загальна середня освіта санітарних та гігієнічних норм під час роботи на кухні. Контроль за
Атестат КВ49698634 дотриманням санітарних та гігієнічних норм НАССР

Економіко-правовий фаховий ресторан "Чорноморка" 2019-2020 2022
коледж ККІБіП Кухар-універсал,Су-шеф
здобув професію Кухар III розряду Планування та підготовка меню, з фокусом на страви з
Свідоцтво КВ52798561 морепродуктів.Обробка та приготування багатьох морепродуктів
(осетер,лобстер,камбала,лосось цикл повної обробки) з
Київський кооперативний інститут урахуванням витребованих стандартів. Організація та нагляд за
бізнесу і права роботою вітрини з морепродуктами та устричного
Харчовий інжинер 2021-2024/2025 басейну.Координація роботи кухні та відділу обслуговування.
ресторан "Menya Musashi" 2017-2018

НАВИЧКИ Кухар

Приготування страв паназіатської кухні, зокрема страв WOK та
Володіння кухарськими навичками і раме.Забезпечення високої якості та швидкості приготування
страв, відповідно до вимог ресторану і стандартів паназіатської
техніками на високому рівні
кухні

Уміння розбиратися в якості та свіжості ресторан "Життя як відпочинок 2023
продуктів,знання санітарно-гігієнічних Приготування страв європейської та української кухонь, ,
приготування бенкетів 100+ людей
норм

Посвідчення з охорони праці до 2027 ВНЗ КОР "Васильківськоий
2024-...
Організую стабільну роботу професійний ліцей"
Проводжу власні майстеркласи , навчаю студентів професії
виробництва.Уміння розподіляти і кухар,класний керівник
координувати роботу обслуговуючого ВІДГУКИ
персоналу Вікторія Леонідівна Рушана Галієва
Посвідчення водія Кат.В до 2054р адміністратор Чорноморки керуюча Життя як відпочинок
номер:[відкрити контакти]

МОВИ
номер:[відкрити контакти]
Назар Жук Людмила Юр'ївна
старший кухар / Су-шеф наставник виробничого навчання
Англійська рівень В1 номер:[відкрити контакти] номер:[відкрити контакти]