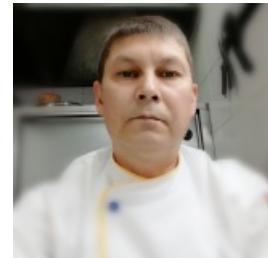


Сапаров Рома

ШЕФ-ПОВАР, 35 000 ГРН.

12 января
2022

Город: [Киев](#)



Возраст: 56 лет

Режим работы: полный рабочий день, свободный график работы

Категории: Гостиничный бизнес, Ресторанный бизнес, кулинария

Состою в браке Есть дети

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

Опыт работы

Шеф-повар

РК ГАЛЕРА Киев

01.2019 – 07.2019 (5 месяцев)

Образование

СПТУ#3

среднее, 09.1985 – 05.1988 (2 года 7 месяцев)

Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: Шеф-повар с 08.2016 по 06.2018 (1 год 10 месяцев) Корчма Тарас Бульба, Киев (Ресторан украинской кухни) Ресторан Украинской кухни.Составление меню и технологических карт.Набор персонала,обучение.Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни.Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов.Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции,бракераж. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни,проведение переучетов,остатков продуктов.Проведение детских мастер классов. Шеф-повар 02.2015 по 08.2016 (1 год 6 месяцев)Ресторан "ЖАРА", Киев (Ресторан) Ресторан Узбекской кухни.Составление меню и технологических карт. Набор персонала,обучение. Организация и контроль работы персонала кухни. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов.Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Проведение переучетов продуктов и сырья. Шеф-повар 06.2014 по 02.2015 (8 месяцев) кафе-бар "Сад", Киев (отели,рестораны,бильярд.)Составление меню и технологических карт,средиземноморская европейская, кухня. Набор персонала,обучение.Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Контроль и соблюдения технологии приготовления.Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов.Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Су-шеф 04.2014 по 06.2014 (2 месяца) ресторан Limoni, Киев (итальянский ресторан) В отсутствии шеф-повар организация деятельности всей кухни и склада продовольствия.Составление заявок,разработка и обновление меню;подбор, обучение, организация и контроль работы персонала;.Соблюдение технологии приготовления.Составление технологических карт.Разработка меню, блюд, концепции, подачи блюд. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Шеф повар с 08.2013 по 04.2014 (8 месяцев)Z best арт-кафе., (итальянский ресторанчик.) Внедрение новых технологий. Составление меню и технологических карт,европейская, итальянская,средиземноморская кухня.Набор персонала,обучение. Организация и контроль работы персонала кухни.Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни, соблюдения технологии приготовления.Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Шеф-повар с 10.2012 по 08.2013 (10 месяцев) паб "РЮБЛЬ", (развлечения,ресторан). Обеспечение соблюдения

стандартов ресторана по работе кухни. Составление технологических карт, контроль и соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Контроль качества сырья. Разработка меню, блюд, концепции, подачи блюд. Организация и контроль полного технологического процесса приготовления блюд. Контроль качества производимой продукции. Мониторинг рынка с отбором подходящих поставщиков, оптимизация закупок. Ведение учётной документации кухни. Су-шеф с 03.2012 по 09.2012 (6 месяцев) ПП "АРАБИКА" паб "Мама не горюй" (развлечение паб-бар). Приготовление блюд, греческая кухня, внедрение новых блюд. Организация банкетов. В отсутствии шеф-повара организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Шеф-повар с 05.2010 по 02.2012 (1 год 9 месяцев) BON,CAFE, Киев (развлечение, ресторан) Ресторан европейской, итальянской, средиземноморской кухни. Организация предприятия с нуля.

Внедрение новых технологий. Составление меню и технологических карт. Набор персонала, обучение. Организация и контроль работы персонала кухни. Обеспечение соблюдения стандартов ресторана по работе кухни. Контроль и соблюдения технологии приготовления. Составление заявок на поставку необходимых продовольственных продуктов. Контроль качества сырья. Ведение технологической документации. Су-шеф с 12.2009 по 05.2010 (5 месяцев) паб "РАНЧО", (развлечения) В отсутствии шеф-повара, организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Проведение переучетов, внедрение новых блюд. Шеф-повар с 08.2008 по 09.2009 (1 год 1 месяц) Б.Н.КЛУБ паб-ресторан, Киев (ресторан) Организация предприятия с нуля. Внедрение новых технологий.

Составление технологических карт. Украинская, европейская кухня. Управление персоналом. Организация производства. Расширение ассортимента блюд, внедрение новых технологий с применением авторской кухни, усовершенствование меню. Мониторинг рынка, работа с поставщиками. Ведение учетной документации. Су-шеф 12.2007 по 07.2008 (7 месяцев) Ресторан "ОЛВИО", Киев (ресторан) Приготовление блюд, греческая кухня, внедрение новых блюд. Организация банкетов, свадеб, фуршетов. В отсутствии шеф-повара организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Шеф-повар с 04.2006 по 12.2007 (1 год 8 месяцев) ПАБ "СУНДУК", Киев (развлечение паб-бар) Европейская, итальянская кухни. Составление тех. карт. Контроль работы младшего персонала кухни, организация деятельности всей кухни и склада продовольствия. Мониторинг рынка и работа с поставщиками. Приготовление блюд. Обслуживание банкетов. Обучение младшего персонала. В подчинении 8 человек.

Цель поиска работы, пожелания к месту работы: - Знание русской, украинской, европейской, средиземноморской, узбекской кухни, авторская кухня. Опыт работы работа на всех процессах, со всеми видами продуктов. - Разработка меню и его последующие изменения, введение сезонных блюд, авторские разработки и