

Сушист, повар

Бăрбат, 37 ani, medii de specialitate studii.



Datele de contact ale candidatului sunt contra cost. Detalii aici: <http://www.rabota.md/cv/>

Salariu
Program de lucru
Tiraspol
Calatorii de afaceri

Sal. negociabil
Munca la domiciliu / Freelance
Tiraspol
disponibil pentru detașări de serviciu

Experiența de munca

13 ani și 7 luni

decembrie 2014 - până în
prezent
9 ani și 5 luni

Бригадир, повар суши бара

ресторан "Айва"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Приготовление блюд, контроль качества заготовок
- Проведения мастер-классов
- Разработка меню, оформления блюд, карвинг

mai 2014 - decembrie 2014
7 luni

Повар японской кухни

дельфинарий "Немо"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Приготовление блюд, контроль качества заготовок
- Проведение банкетов, фуршетов, выездные мероприятия

mai 2013 - iunie 2014
1 an și 1 luna

Сушист

Ресторан "Айва"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Приготовление блюд, контроль качества заготовок
- Обучение персонала, проведение мастер-классов

septembrie 2012 - mai 2013
7 luni

Повар горячего цеха

ресторан "Опера Престиж"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Европейская, итальянская кухни
- Приготовление блюд, контроль качества заготовок, проведение банкетов,

фуршетов, выездные мероприятия

mai 2012 - septembrie 2012
4 luni

Шеф-повар

Коблево б/о "Надежда"
(Николаев), Catering, alimentație publică

- Японская кухня
- Составление технологических карт, разработка и внедрение меню
- Организация производственного процесса

ianuarie 2012 - mai 2012
3 luni

Повар горячего цеха

ресторан "Жардин"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Итальянская, французская кухни
- Приготовление блюд (VIP-уровень)

august 2010 - ianuarie 2012
1 an și 5 luni

Повар холодного цеха, сушист, тепанщик

ресторан "Якитория"
(Одесса), Catering, alimentație publică

- Японская кухня
- Приготовление блюд, контроль качества заготовок, проведение банкетов, фуршетов, выездные мероприятия

Recomandari

Acest candidat are recomandari de la fosti angajatori, pe care le puteți vedea achitând pentru acces.

Education

Studii medii de specialitate

până în 2013

Аграрный лицей
повар-официант (4 разряд)

Instruire continua, cursuri de formare

2014

Мастер класс от Винченцо Барба în Дельфинарий "Немо", or. Одесса.

Competente-cheie

Разработка меню, контроль за качеством блюд, составление технологических карт, снятие остатков, приготовление блюд (VIP-уровень), закупка продуктов, проведение банкетов, умение работать в

Competente lingvistice

Ucraineana	Materna
Romana	Nu cunosc
Rusa	Fluent
Engleza	Elementar

Informații suplimentare

Calatorii de afaceri	disponibil pentru detașări de serviciu
Cetățenie	Ucraina
Permis de conducere	ABC
Despre mine	трудолюбив, ответственный, пунктуален, умею работать в коллективе