

## Шеф-повар

Bărbat, 36 ani, medii de specialitate studii.



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

Salariu	20000 MDL
Program de lucru	Full-time
Chișinău	Chișinău
Calatorii de afaceri	disponibil pentru detașări de serviciu

## Experiența de munca

5 ani și 2 luni

decembrie 2018 - aprilie  
2019  
4 luni

### Су-шеф

**Ресторан "Эдельвейс" г. Сочи, Красная поляна**  
(Сочи), Catering, alimentație publică

Участвовал в помощи и составлении меню, итальянских пицц, по технологии приготовления и раскрутки руками, обучение персонала, составлению меню, технологических карт, контроль качества.

decembrie 2017 - noiembrie  
2018  
11 luni

### Повар г/ц

**Delmar family**  
(Сочи), Catering, alimentație publică

Приготовление блюд, соблюдение норм, маркировка товара, товарное соседство, обучение средиземноморской кухни.

aprilie 2016 - decembrie  
2017  
1 an și 7 luni

### Су-шеф

**Ресторан Grillage**  
(Сочи), Catering, alimentație publică

Контроль технологии приготовления пищи.  
Составление, меню, технологических и калькуляционных карт.  
Проведение инструктажа по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам. Контроль соблюдения работниками правил и норм охраны труда, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.  
Разработка и обновление меню ресторана, контроль качества и стандартизации блюд, контроль производственных процессов кухни.

aprilie 2014 - februarie 2015  
10 luni

## Шеф повар

### Ресторан "Смак"

(Bender), Catering, alimentație publică

Составление японского меню, обучение персонала, соблюдение норм и хранение товара, товарное соседство, маркировка, контроль качества.

februarie 2013 - decembrie 2013  
9 luni

## Шеф-повар

### Villa Richy

(Tiraspol), Catering, alimentație publică

Обучение персонала, составление и обработка меню, закупка товаров, контроль качества, отдача блюд, составление технологических и калькуляционных блюд

februarie 2012 - noiembrie 2012  
9 luni

## Шеф повар

### Сеть ресторанов Император г.Москва

(Москва), Catering, alimentație publică

Обучение, итальянской и японской кухни, закупка товаров, проведение банкетов, контроль качества и отдача блюд, проработка меню, составление технологических карт и калькуляционных карт.

## Recomandari

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

## Education

## Studii medii de specialitate

până în 2006

Тираспольский техникум коммерции (ТТК)  
Техник-технолог ПОП

## Instruire continua, cursuri de formare

2013

Professional Culinary Arts in International Culinary Center (ICC), or. Нью Йорк.

## Competente-cheie

Знание европейской, русской молекулярной, итальянской, средиземноморской и японской кухни, проработка меню, составление технологических карт, работа с поставщиками, контроль за технологией приготовления и отпуска продукции, контроль и обучение поваров, участие в организации банкетов и фуршетов, инвентаризации, состоял в Национальной Гильдии шеф-поваров, в Московской Ассоциации Кулинаров, знание ПК.

Состоял в постановке и обработке меню более 15 ресторанов, Тирасполя, Москвы, Сочи.

## Competente lingvistice

---

Rusa	Materna
Romana	Elementar

## Informații suplimentare

---

Calatorii de afaceri	disponibil pentru detașări de serviciu
Cetățenie	Rusia
Despre mine	Увлекаюсь спортом, футбол, бег, большой теннис(хард), бокс. Основываю азы катания на борде. Коммуникабельный, аккуратный, чистоплотный, трудолюбивый.