

Шеф-повар

Мужчина, 36 лет, среднее-специальное образование.



Контактные данные соискателя доступны только на платной основе. Подробнее по ссылке: <http://www.rabota.md/cv/>

Зарплата	20000 MDL
График работы	Полный рабочий день
Кишинев	Кишинев
Командировки	готов к командировкам

Опыт работы

5 лет и 2 месяца

декабрь 2018 - апрель 2019
4 месяца

Су-шеф

Ресторан "Эдельвейс" г. Сочи, Красная поляна
(Сочи), Ресторанный бизнес, общественное питание

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

декабрь 2017 - ноябрь 2018
11 месяцев

Повар г/ц

Delmar family
(Сочи), Ресторанный бизнес, общественное питание

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

апрель 2016 - декабрь 2017
1 год и 7 месяцев

Су-шеф

Ресторан Grillage
(Сочи), Ресторанный бизнес, общественное питание

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.

апрель 2014 - февраль

Шеф повар

2015
10 месяцев

Ресторан "Смак"
(Бендеры), Ресторанный бизнес, общественное питание

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

февраль 2013 - декабрь
2013
9 месяцев

Шеф-повар

Villa Richy
(Тирасполь), Ресторанный бизнес, общественное питание

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

февраль 2012 - ноябрь
2012
9 месяцев

Шеф повар

Сеть ресторанов Император г.Москва
(Москва), Ресторанный бизнес, общественное питание

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

Рекомендации

У данного кандидата имеются рекомендации от предыдущих работодателей, которые будут доступны Вам после оплаты доступа к контактными данным этого соискателя.

Образование

Среднее-Специальное образование

по 2006

Тираспольский техникум коммерции (ТТК)
Техник-технолог ПОП

Instruire continua, cursuri de formare

2013

Professional Culinary Arts в International Culinary Center (ICC), г. Нью Йорк.

Ключевые навыки

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.

Владение языками

Русский	Родной
Румынский	Базовый

Дополнительная информация

Командировки	готов к командировкам
Гражданство	Россия
О себе	Увлекаюсь спортом, футбол, бег, большой теннис(хард), бокс. Основываю азы катания на борде. Коммуникабельный, аккуратный, чистоплотный, трудолюбивый.