



Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

Бренд-шеф, Шеф-повар

Обо мне

Моя специализация — превращать ресторан в работающий бизнес. От идеи и первых документов до открытия и выхода на прибыль. Оптимизирую процессы, внедряю стандарты, обучаю персонал и создаю меню, которое привлекает гостей и увеличивает продажи. Опыт работы в разных странах позволил мне выработать универсальный подход, сочетающий лучшие практики Европы и СНГ.

-Частные услуги любой сложности.

-Кризис менеджмент.

-Оптимизация рабочих процессов.

-Обучение, стандартизация.

-Ребрендинг

-Подготовка к продаже.

-Подготовка к масштабированию бизнеса(Франчайзинг)

Господа работодатели, убедительная просьба, не звонить мне и не писать если вы: Ищете надзирателя на кухню, Если вы ищете одновременно повара, бухгалтера, шеф повара, консультанта в одном лице.

Если вы не знаете зачем вам нужен Бренд-шеф или Шеф-повар, если вы не можете корректно и правильно реализовать потенциал и ставить задачи.

Огромное спасибо за понимание.

Опыт работы

Шеф провар · SLR Lion Group · Кишнев

Октябрь 2024 - Февраль 2025 · 5 месяцев

-Создание технологических и заготовительных процессов.

-Участие в формировании закупок и поставщиков.

-Обучение и контроль персонала.

-Создание технологических документов на основе ИКО

-Пряма работа с бухгалтерией.

-Работа на процессах

Бренд-Шеф · Ресторанный комплекс Sky-Dreams ·

30 лет

Мужской

Кишнев

30 000 MDL

Пожелания

- Полный день
- Свободный график
- Гибкий график
- Частичная занятость
- На территории работодателя
- Разъездная работа
- Удалённо
- Гибрид (Дом/Офис)

Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной
- **Иврит** · Базовый
- **Английский** · Средний
- **Украинский** · Родной

Водительское удостоверение

Категория: B

С личным авто

Свети-Влас

Декабрь 2023 - Сентябрь 2024 · 10 месяцев

- Создание технологической документации с нуля.
- Создание всех нормативных актов, для всех служб.
- Набор и обучение персонала.
- Создание сезонного меню.
- Создание заготовительных и технологических процессов.
- Ведение и учет складов.
- Заказ и проверка продуктов питания.
- Подготовка ресторанов к продаже франшиз.

Шеф Повар · Linda/Bushido · Ашкелон/Тель Авив

Сентябрь 2022 - Октябрь 2023 · 1 год 1 месяц

- Изучение кашрута с нуля.
- Адаптация паназиатской и европейской кухни к кашруту.
- Создание калькуляционных карт на английском языке.
- Обучение и консультация русскоязычного персонала ресторанов.
- Введение европейских новшеств.

Обмен опытом/Стажировка · Rest BROL · Брюссель

Апрель 2022 - Август 2022 · 5 месяцев

- Конференция по современной европейской кухне(Бранч кафе)
- Обучение европейской системе HACCP, так же построение бизнеса по европейскому образцу.
- Техники обработки и хранения продуктов.
- Демонстрация ключевых европейских классических блюд, мастер классы.

Бренд-шеф · Sky-food group · Одесса/Берлин

Январь 2021 - Февраль 2022 · 1 год 2 месяца

- Создание технологической документации с нуля (трех-типное меню)
- Привлечение поставщиков, и партнеров.
- Работа с персоналом(обучение, тренинги, тренировки)
- Создание готовых технологических баз под франшайзинг.
- Составление и внедрение сезонных и постоянных меню.

Су-шеф · Отелюно-развлекательный комплекс "Морской" · Одесса

Февраль 2017 - Март 2019 · 2 года 1 месяц

- Контроль качества выдаваемой продукции(соблюдение технологической документации, так же стандартов выдачи блюд)
- Сбор и формирование меню, для линий завтраков шведского стола, для двух уровней ресторана.
- Планирование меню для гала ужинов, частных закрытых фуршетов, и различных мероприятий.
- Подготовка персонала, оборудования, меню и спец средств для частных выездных мероприятий.
- Работа с поставщиками.

Су-шеф · тов Benedikt24 · Одесса

Май 2014 - Август 2016 · 2 года 4 месяца

- Контроль качества выдаваемой продукции.
- Создание и автоматизация технологических процессов.
- Учет складских остатков, заказ сырья и инвентаря, и контроль качества.
- Температурный контроль
- Контроль эксплуатации оборудования.
- Работа с технологической документацией.

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

Образование: Высшее

ОНАПТ

Год окончания: 2020

Факультет: Автоматизация технологических процессов

Специальность: Пищевой технолог(Специалист)

ОВПУ МТС

Год окончания: 2016

Факультет: Повар судновой, официант судновой

Специальность: Повар судовой 5й разряд Официант судовой 4й разряд