



Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.lucru.md/ro/preтури/cv>

- 👤 33 ani
- ♂ Masculin
- 📍 Chişinău

TOP Competențe

- - · 4 ani

Preferințe

- Full-time
- Fără program
- Flexibil
- Part-time

Limbi

- **Română** · Comunicare
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Mediu
- **Japoneză** · Elementar

Шеф повар

Despre mine

Хорошо готовлю, развито чувство порядка и организованности, способен работать как в команде так и самостоятельно. Постоянно прогрессирую, в поиске новых идей. Интересуюсь финансовой составляющей ресторана, понимаю принцип разбора меню по ABC анализу, понимаю взаимосвязь меню с его себестоимостью и маржинальностью, отношусь к чужому бизнесу как к своему с точки зрения отношения к материальным ценностям, репутации и прибыли заведения. не курю, почти не употребляю алкоголь. Занимаюсь спортом.

Навыки приготовления блюд различными способами, нестандартное мышление, стараюсь находить выходы из сложных ситуаций разбирая их по составным. использую в меню принципы фьюжн и итамеши в меню. считаю что продукты совместимы между собой и взаимозаменяемы. Составление технологических карт. работаю чаще в стиле Файн дайнинг, кэжуал дайнинг. Терпеть не могу наплевательское отношение как к работе так и к жизни. Негативно реагирую на нелогичные решения, как со стороны персонала так и со стороны руководства, считаю что кухня должна работать по системе, и со временем стремлюсь привести любую кухню к определенной системе, не терплю жадных людей, нытиков, и грязнуль. Могу уволить злого нарушителя в момент работы если пойму что он только приносит вред, так же могу закрыть глаза на определенные проступки если понимаю что он не критичен и работник ценен, но на шею сесть не позволю. Так же могу и сам уволиться без проблем, не боюсь менять работу, и отношусь к смене работы спокойно, наемный работник нанимается не для создания больших отношений чем работодатель - работник. пока мы друг другу выгодны, мы работаем вместе. всё прочее обсуждается в ходе собеседования.

Experiența profesională

Шеф повар · Heads Restaurant SAYHI ramen bar · Chişinău

Septembrie 2023 - Prezent · 2 ani 3 luni

создание меню для нового заведения с уникальной концепцией. ежесезонное обновление меню, набор персонала, обучение персонала, работа с поставщиками, инвентаризации и прочее

Competențe: -

Повар универсал · Maximilian Pub · Chișinău

August 2021 - Septembrie 2023 · 2 ani 2 luni

Приготовление блюд на 4х процессах, в зависимости от необходимости. 1ые, гарниры, стейки, салаты, десерты, пицца ,фритюрные блюда.

Competențe: -

Шеф повар · Trabo Plus HOPS beer & sandwich · Chișinău

Martie 2021 - August 2021 · 6 luni

Создание меню. Организация кухни, рабочего процесса, найм персонала и последующее обучение, прием товара, составление тех карт, проведение еженедельной инвентаризации, заполнение бланков качества продуктов в холодильниках. Маркировка холодильников и морозилок.

Бренд-шеф · Now oil retail · Chișinău

Aprilie 2020 - Februarie 2021 · 11 luni

Оптимизация меню , разработка ттк, открытие новых филиалов, кухни.

Частичное выполнение обязанностей администратора зала.

Шеф-повар · Brooklyn burger & grill · Chișinău

Iunie 2018 - Octombrie 2018 · 4 luni

Создание нового меню соответствующего концепции заведения. Написание технологических карточек. Организация кухни.

Управление персоналом. Участие во всех процессах кухни.

Бренд-шеф · Kiwiban Srl. Sakura sushi · Chișinău

Decembrie 2017 - Iunie 2018 · 7 luni

Разработка нового ассортимента кулинарной продукции, рецептур.

Проработка блюд и составление технологических карт.

Контроль и доработка качества выпускаемой продукции

Соблюдения рецептур и технологии приготовления блюд.

Проведение мастер-классов для работников цехов по приготовлению новых блюд.

Обучение и развитие су-шефов и персонала кухни.

Шеф-повар · Ресторан итальянской кухни Sicilia
Россия г.Ирбит · Ирбит

Iunie 2017 - August 2017 · 3 luni

Введение в меню новых блюд, контроль качества блюд, поступающего товара, организация рабочего места.

Су-шеф · Club royal park · Chişinău

Noiembrie 2016 - Iunie 2017 · 8 luni

Успешное составление меню японской и азиатской кухни, проведение обучения и мастер классов для персонала. Участие в организации и проведении банкетов. Организация рабочего труда, составление заявок, работа с поставщиками, общение с гостями, создание новых блюд.

Competențe: -

Повар универсал · Radisson Blu hotel Casino Nuovo
· Chişinău

Aprilie 2016 - Noiembrie 2016 · 8 luni

Участие в успешном открытии кухни под руководством шеф-повара Ткачук Александра. Приготовление горячих, холодных блюд, десертов.

Повар универсал, су-шеф. · Ics Club Royal Park
5* hotel · Chişinău

Iulie 2015 - Aprilie 2016 · 10 luni

Работал в качестве повара универсала, японской европейской кухни, в последствии выполнял обязанности су-шефом и шеф-повара (участие в составлении меню, проведение банкетов, общение с клиентами, закупка продуктов, общение с поставщиками, составление калькуляций огнях технологических карт)

Повар сушист · Casino restaurant Fortus, sushi
terassa- Filly Boys · Chişinău

Martie 2015 - Iulie 2015 · 5 luni

Участие в открытии японской кухни вместе с японским шеф-поваром Шигеки Иимурой. Паралельно выполнение обязанностей повара универсала европейской кухни, пиццмейкера.

Повар универсал · Srl arsacus Maximillian Pub &
Grill · Chişinău

Octombrie 2013 - Martie 2015 · 1 an 5 luni

Приготовление горячих, холодных блюд, десертов, гриль, пицца.

Повар универсал · srl Vijelios кафе Желток · Chişinău

Iunie 2011 - Septembrie 2013 · 2 ani 4 luni

Начиная с должности помощника повара, достиг должности старшего повара горячего, холодного и мясного цехов. Приготовление мясных п.ф. горячих блюд, салатов

Domeniul dorit

- HoReCa / Alimentație

Studii: Medii

Лицей Кирилла и Мефодия

Absolvit în: 2008

Cursuri, training-uri

Insula Sperantilor Bucatar cat. 3-4-5.

Absolvit în 2010

Organizator: Курсы

Хасп требования к хранению и приемке товаров на кухне

Absolvit în 2025

Organizator: Елена Маковская

Neuro Chef, интеграция нейро сетей в работу шеф повара

Organizator: Neuro Chef 2.0