



Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.lucru.md/ru/preturi/cv>

👤 30 лет
♂ Мужской
📍 Кишинев
💰 3 000 EUR

ТОП Навыки

- **Контроль финансов** · 2 года
- **Построение кофейни с кухней с нуля** · 2 года
- **Разработка меню** · 2 года
- **Проектирование кухни** · 2 года
- **Открытие ресторана с нуля** · 2 года
- **Ребрендинг меню** · 1 год

Пожелания

- Полный день
- Частичная занятость
- На территории работодателя
- Разъездная работа

Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной
- **Украинский** · Разговорный

Шеф-повар

Обо мне

Очень силен в грамотных обновлениях меню, составлении подробных технологических карт для поваров, а так же чек листов для упрощения и роботизирования работы на кухне.

Опыт работы

Шеф повар / владелец · Кофейня sisters · Киев
Февраль 2023 - Настоящее время · 2 года 10 месяцев

Навыки: Контроль финансов, Построение кофейни с кухней с нуля

Шеф повар · Kiki · Польша Варшава
Сентябрь 2024 - Апрель 2025 · 8 месяцев

Проектировка кухни, составление меню, онлайн контроль работы, подбор персонала, составление идеально работающих чек листов для сотрудников.

Навыки: Дистанционный запуск заведения

Шеф повар / бренд шеф · Ресторан Shalom · Киев
Октябрь 2020 - Январь 2023 · 2 года 4 месяца

- шефские вечера (особое меню, помимо основного из уникальных продуктов)
- открытие отдельного заготовочного цеха и налаживание бесперебойных процессов
- составление чек листов, удобных тех карт для поваров и красочного описания для официантов
- проведение инвентаризаций и контроль продуктовой матрицы
- работа с бухгалтером и канкулятором
- поиск и обучение персонала

Навыки: Разработка меню, Проектирование кухни, Открытие ресторана с нуля

Шеф повар · Ресторан kinoshniki · Харьков

Декабрь 2018 - Сентябрь 2020 · 1 год 10 месяцев

- классические обязанности шеф повара

Навыки: Ребрендинг меню

Шеф повар · Ресторан Grebeshki · Санкт-Петербург

Февраль 2018 - Декабрь 2019 · 1 год 10 месяцев

- контроль кухни

- ведение документации

- разработка меню

- поездки в териберку к рыбакам (ловля гребешков, морских ежей)

-гастроужины

-кейтеринг / мероприятия

Су-шеф · Ресторан stories · Москва

Декабрь 2017 - Февраль 2018 · 3 месяца

Шеф повар · Ресторан saviv · Санкт-Петербург

Октябрь 2016 - Сентябрь 2017 · 12 месяцев

- помощь открытия ресторана с нуля

- ведение документации

- контроль кухни

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность