

## Шеф-повар, Executive chef, ищет работу в ресторане



Сімферополь, Україна

Шеф-повар с 20 летним опытом, из них 10 лет за рубежом (Польша, Франция, Россия), 12 последних лет на должности шеф-повара, Executive chef, ищет работу в ресторане. Разрабатываю разное меню, составляю калькуляции. Учю персонал культуре приготовления и подачи изысканных кушаний. Готовлю эксклюзивные заказы. Хочу вложить свой опыт в развитие ресторанного бизнеса. Большой опыт в открытии ресторанов с "нуля". Сертифицирован международным клубом Шеф-поваров. Готов к переезду в Крым, Карпаты, и т.д. Я Executive chef полон энтузиазма, умения и желания развить в Украине концепцию европейского обслуживания клиентов на высшем уровне.

Мои обязанности:

- \* анализ имеющегося ассортимента с точки зрения оборачиваемости вложенных денежных средств, анализ логистических потоков на производственной площадке с точки зрения оптимизации трудозатрат на производство и соответствие санитарным нормам
- \* внесение предложений по оптимизации производства продуктов компании с точки зрения цена-качество-удовлетворенность клиентов
- \* разработка и внедрение единой системы качества продукции и подачи блюд;
- \* составление единого меню для всех заведений сети и отлаженная система порядка размещения блюд в меню; организация контроля отработки новых блюд;
- \* контроль за соблюдением санитарных норм и правил;
- \* распределение производственного пространства на цеха и зоны;
- \* контроль хранения сырья, товаров, готовой продукции, соблюдение товарного соседства;
- \* организация системы контроля сроков годности сырья и готовой продукции;
- \* организация технологических потоков на производстве;
- \* составление и расчет технологических и калькуляционных карт;
- \* расстановка персонала согласно технологической схеме;
- \* ведение производственного контроля,
- \* проведение инвентаризаций, плановых и внеплановых проверок торговых точек компании.

Просьба не предлагать места работы, где требуют стажировку, как начало совместной трудовой деятельности.

Мое резюме:

Профессиональные навыки: 1990-1993гг. Франция г. Дижон ресторан "Le Procure" Повар

- Учеба рецептам Классической Французской кухни.

- Приобретение практических навыков повара.

- Практическое закрепление приобретенных навыков.

1993-1995гг. Польша г.Тарнобжег ресторана "Горгоже Джиоры" Повар, Старший повар

- Продолжение закрепления навыков на должности повара

- Начало труда на должности старшего повара.

- Помощь заведения в разработке нового меню.
- Участие в улучшении выторгу ресторана на 10-15%.  
1995-1998рр. Россия г. Нальчик ресторан-гостиница "Долинск" Повар, Старший повар
- Продолжение закрепления профессиональных навыков.
- Стажировка и практика на должности шеф-повара.
- Участие и помощь в развитии ресторанного бизнеса.  
1998-2005рр. Польша г. Познань ресторан-гостиница "Ikar" Шеф-повар
- Разработка меню, возобновления и внедрения новых кушаний.
- Подбор и учеба персонала.
- Учебы персонала для работы на новом оборудованы.
- Повышение выторга ресторана на 15-20%.  
2005-2010рр. Польша Россия, Украина(Карпаты, Крым) рестораны гостиниц Шеф-повар
- Развитие разномастного меню.
- Работа с персоналом по приготовлению кушаний нового меню.
- Работа с доставкой продуктов.
- Направление работы с повышением выторга ресторана.

С 2007г. сертифицирован от: World Polonia Business Club wraz Kapitula Klubu Szefow Kuchni

---

Price: **10 000 грн.**

Тип оголошення:  
Послуги, пропоную

Торг: неуместеннеуместен

**Леонідович Олег**

**965655848**