

34 года (родился 06 июля 1986), среднее специальное
Москва

Повар

Не готов к командировкам

50 000 руб.

Опыт работы 15 лет

Январь 2012 –
работает сейчас
8 лет и 8
месяцев

Повар

«Дикий Кот», ресторан авторской кухни (300 посадочных мест), Москва

Обязанности:

- Ежедневно готовил по 50 горячих блюд (русской, европейской, азиатской кухни) в соответствии с технологическими и калькуляционными картами ресторана без задержек и нареканий, о чем свидетельствуют многочисленные благодарности от гостей ресторана.
- Еженедельно осуществлял контроль за сроком годности и условиями хранения продукции. Контролировал поступление товаров в согласованном количестве. Добился снижения цен у поставщиков, благодаря чему ежемесячная экономия составила 20%.
- Оказывал помощь на других участках кухни при большой загруженности ресторана, что позволяло сокращать время подачи блюд на 10–15%.
- Разработал 2 новых рецепта, которые прошли согласование и были внесены в сезонное меню.
- Принимал участие в разработке банкетного меню из 25 блюд, которое было одобрено заказчиком без замечаний и принесло прибыль за месяц 500000 рублей.
- Разработал диетическое меню, которое позволило повысить лояльность гостей и увеличить количество постоянных посетителей в 2 раза.

Февраль 2008 –
октябрь 2011
3 года и 9
месяцев

Су-шеф

«West Holiday» (ресторан американской кухни, 200 посадочных мест), Москва

Обязанности:

- контролировал процесс приготовления блюд и соответствие их технологическим картам;
- готовил наиболее сложные блюда;
- заказывал продукты и проверял их качество;
- занимался организацией работы подразделения.

Достижения:

Разработал рецептуру 3 фирменных блюд, ставших одними из наиболее часто заказываемых.

Июль 2005 –
февраль 2008
2 года и 8
месяцев

Повар

«West Holiday» (ресторан американской кухни, 200 посадочных мест), Москва

Обязанности:

- готовил блюда в соответствии с технологическими картами;
- разделял туши и полутуши на полуфабрикаты;
- проводил уборку, мойку и дезинфицирование рабочего места.

Достижения:

За качественную работу был переведён на должность су-шефа.

Образование

Среднее
специальное
образование,
дневная/очная
форма 2005

Технологический колледж №28

Специальность: Повар

Знания и навыки

Профессиональные навыки:

- уверенное знание технологического оборудования и процессов приготовления блюд;
- умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, овощей и фруктов;
- знание способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при их тепловой обработке;
- навыки приготовления блюд русской, европейской, кавказской, азиатской кухни;
- знание правил Санэпиднадзора;
- умение быстро и точно на глаз определять нужное количество жидкости, сыпучих продуктов, специй;
- наличие действительной медицинской книжки;
- знание компьютерных программ Word, Excel, R-Keeper.

Дополнительные сведения:

Креативность, чувство вкуса и искреннее увлечение работой помогают мне создавать новые блюда и оригинальные виды презентации.

Иностранные языки

Французский язык – базовый

Водительские права

В – легковые авто