

Евгений

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1987
Знак зодиака	Близнецы
Гражданство	— Украина
ВНЖ	— Испания
Семейное положение, дети	Женат, детей нет
Место рождения	СССР
Местоположение	Испания, Барселона
Водительские права	Да
Комментарий к водительским правам	Категория В
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Бокс
Хобби	— Игра на музыкальных инструментах — Пианино — Барабаны
О себе	<p>Я преданный своему делу профессионал и считаю, что кулинария — это призвание и искусство, а не просто ремесло. Я не боюсь экспериментировать и создавать что-то новое, обладая врождёнными навыками оценки вкуса и аромата. Я с лёгкостью пробую еду и напитки на вкус, и могу с точностью воспроизвести практически любое блюдо, просто попробовав его. Я буду рад приготовить для вас и ваших гостей вкусные и красиво оформленные блюда.</p>

Образование

2006 - 2011	Бакалавриат по экономике предприятия и менеджменту, Киевский национальный экономический институт, Украина, Кривой Рог
-------------	---

2012 - 2014	Кулинария, Симферопольское высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма, Украина, Симферополь
2016 - 2017	Повышение квалификации шеф-поваров, Высшая школа Новикова, Россия, Москва

Опыт работы

2023 - 2024

Испания, Барселона

Шеф повар

Семья в Барселоне

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление еды для семьи и домашнего персонала - Составление меню - Заказ продуктов
Причина ухода	Ушел работать в ресторан

2019 - 2021

Россия, Москва

Шеф повар

Частное кейтеринг-обслуживание и организация мероприятий

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Обслуживание таких клиентов, как Zeptolab, Яндекс, Северсталь и РИК.
Причина ухода	Ушел работать в семью

2014 - 2015

Россия, Москва

Шеф повар

«Портерная Грин» Стейк-ресторан

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Открыл ресторан и управлял большим количеством заказов. - Собрал и обучил персонал кухни. - Разработал фирменные блюда и обеспечил стандарты качества.
Причина ухода	Желание смены обстановки

2013 - 2014

Украина, Кривой Рог
Главный технолог производства
Семейный ресторан «Старая крепость»

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> – -Разработал и обновил рецептурные и технологические карты. – -Контролировал производственные процессы.
-------------	---

Причина ухода	Карьерный рост
---------------	----------------

2012 - 2013
Украина, Кривой Рог
Повар горячего цеха
Повар, горячий цех (Семейный ресторан «Старая крепость»)

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> – -Тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов – - Готовка супов, соусов, гарниры, вторых блюд, горячих напитков – - Выпечка мучных изделий
-------------	---

Причина ухода	Смена должности
---------------	-----------------

Здоровье

Курите	Нет
--------	-----

Эпилептик	Нет
-----------	-----

Диабетик	Нет
----------	-----

Дальтоник	Нет
-----------	-----

Дислексик	Нет
-----------	-----

Вегетарианец	Нет
--------------	-----

Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Да
---	----

Аллергии	Нет
----------	-----

Дополнительная информация

Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, позитивность, квалифицированность, опытность
-----------------	---

Ключевые навыки	Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Специализация на
-----------------	---

	блюдах из грибов, в том числе редких и экзотических сортов, включая сморчки, трюфели, шиитаке и мухоморы
Русский	Родной
Украинский	Родной
Английский	B1 - Средний
Испанский	A2 - Элементарный
ID	27038

Другие рекомендации доступны по запросу