

## Андрей

Шеф повар



### Персональная информация

Дата рождения	1991
Гражданство	– Российская Федерация
Семейное положение, дети	В отношениях, детей нет
Место рождения	Украина, Болград
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	– Добрынинская
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Личные качества	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ответственность</li> <li>– Пунктуальность</li> <li>– Надёжность</li> <li>– Креативность</li> <li>– Активность</li> <li>– Позитивность</li> <li>– Квалифицированность</li> <li>– Опытность</li> <li>– Лояльность</li> <li>– Терпеливость</li> <li>– Жизнерадостность</li> </ul>
Ключевые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Методы управления поведением</li> <li>– Положительный образец для подражания</li> <li>– Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям</li> <li>– Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.</li> <li>– Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность</li> <li>– Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Опыт работы в русской семье</li> </ul>
Виды спорта	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тренажёрный зал</li> <li>– Мероприятия на свежем воздухе</li> <li>– Плавание</li> </ul>
Хобби	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Путешествия</li> <li>– Изучение языков</li> <li>– Игра на музыкальных инструментах</li> <li>– Гитара</li> </ul>
О себе	<p>Терпеливость, высокое чувство ответственности. Преданность профессии. Слежу за тенденциями в современной кулинарии, что предает дополнительное стремление к развитию и познанию любимого дела.</p> <p>Умею тонко подходить к предпочтениям и желаниям семьи, как к детям так и взрослым.</p> <p>Есть опыт работы на официальных приемах за что получал отдельную благодарность .</p>

## Образование

2009 - 2014	Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям), Московский Государственный Университет Пищевых Производств информатика и управление,, Россия, Москва
-------------	---

## Опыт работы

**Сентябрь 2022 - Январь 2023**

**Работа в семье**

**Шеф повар, Россия, Москва**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление завтраков, обедов, ужинов согласно предпочтениям семьи и учета каждого члена семьи , в том числе вегетарианского меню</li> </ul>
-------------	---

**Май - Август 2022**

**Обучение**

**Обучение во Франции, Франция, Ницца**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Повар</li> <li>– Обучение</li> </ul>
-------------	---

**Сентябрь 2021 - Май 2022**

## Индивидуальное предпринимательство / частная практика / фриланс

### Шеф повар, Москва

#### Обязанности

- Выездной шеф повар
- Обслуживание выездных частных мероприятий

### Июнь - Август 2021

#### Работа в семье

### Шеф повар, Россия, Москва

#### Обязанности

- Приготовление завтраков, обедов и ужинов согласно вкусовому предпочтению семьи в том числе и маленьких детей .

#### Причина ухода

Семья была проездом в Москве сезонная работа

### Сентябрь 2020 - Май 2021

#### Работа в семье

### Шеф повар, Монако

#### Обязанности

- Приготовление завтраков , обедов , полдников и ужинов соответствую предпочтениям семьи , работа с дичью и другими элитарными продуктами включая десерты .

### Март 2018 - Июль 2020

#### Работа в семье

### Шеф повар, Москва

#### Обязанности

- Приготовление блюд согласно предпочтениям семьи, в том числе банкетов, барбекю и десертов.

#### Причина ухода

Переезд семьи

### Август - Декабрь 2017

#### Odeon

### Шеф повар, Монако

#### Обязанности

- Разработка меню на завтрак обед и ужин. Креативный подход и работа с высококачественным продуктом.

### Июль - Август 2017

#### Кулинарный тур

### Шеф повар, Франция, Франция, Европа

#### Обязанности

- Изучение особенностей приготовления и дегустация местных кухонь - Франция, Балканы, Венгрия и Бессарабия.

### Январь - Декабрь 2016

## Кафе Lofty

### Шеф повар, Россия, Москва

#### Обязанности

- Разработка меню в различных направлениях. Составление индивидуальных диетических рационов, низкокалорийного меню, спортивного меню.

## Май 2015 - Январь 2016

### Ресторан авторской кухни "Celentano Family"

#### Бренд Шеф, Россия, Москва

#### Обязанности

- Создание концепции ресторана, локальное определение и потребность гостей, их предпочтение как в гастрономической ориентации так и в период восстановления здоровья (сотрудничество с частными клиниками, разработка индивидуального меню). Определение в потребности оборудования а так же их приобретения основываясь на качество и функциональность предприятия. Набор персонала (поиск действительно тех людей с которыми приятно не только работать, но видеть характерный и профессиональный потенциал, стремление к лучшему).
- Контроль процессов как по кухне так и по другим аспектам производства.

## Март - Май 2014

### ресторан "Балчуг 5", GQ

#### Повар горячего цеха, Россия, Москва

#### Обязанности

- Повар горячего цеха
- - Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;
- - Быстрое и качественное оформление блюд. ;
- - Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ;
- - Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ;
- - Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ;
- - Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;
- - Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.
- - снятие остатков за месяц

## Май - Август 2013

### The Ritz-Carlton

#### Повар холодного цеха, Россия, Москва

#### Обязанности

- Выполнение поручений шеф-повара
- - Ведение всей необходимой документации.
- - Набор и обучение персонала.
- - Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

	<p>общественного питания. ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;</li> <li>- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.</li> </ul>
--	--

Причина ухода

Временный контракт

**Февраль 2012 - Апрель 2013**

**Torro Grill, сеть ресторанов**

**Су-шеф, Россия, Москва**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечение работы кухни</li> <li>- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов</li> <li>- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье</li> <li>- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;</li> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;</li> <li>- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.</li> </ul>
-------------	--

**Июль - Декабрь 2009**

**ресторан "Кристалл Палас"**

**Шеф повар, Россия, Тверь**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов</li> <li>- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье</li> <li>- Ведение всей необходимой документации.</li> <li>- Набор и обучение персонала.</li> <li>- Составление нового меню. ;</li> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ;</li> <li>- Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ;</li> <li>- Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;</li> <li>- снятие остатков за месяц</li> </ul>
-------------	--

Причина ухода

Условия труда

**Июль - Декабрь 2009**

**ресторан "Кристалл Палас"**

**Шеф повар, Россия, Тверь**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов</li> <li>- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье</li> <li>- Ведение всей необходимой документации.</li> <li>- Набор и обучение персонала.</li> <li>- Составление нового меню. ;</li> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ;</li> <li>- Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ;</li> <li>- Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ; .</li> <li>- снятие остатков за месяц</li> </ul>
-------------	--

Причина ухода	Условия труда
---------------	---------------

**Июнь - Август 2008**

**ресторан "Сенатор"**

**Повар Горячего цеха, холодного цеха, повар-гриль, г. Одесса**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;</li> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;</li> <li>- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.</li> </ul>
-------------	---

Причина ухода	Временный контракт
---------------	--------------------

**Февраль 2007 - Апрель 2008**

**ресторан "Антураж"**

**Повар горячего цеха, Россия, Братск**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;</li> <li>- Быстрое и качественное оформление блюд. ;</li> <li>- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;</li> <li>- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.</li> </ul>
-------------	---

## 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
Выберите свой статус Covid-19	– Сделана прививка

## Дополнительная информация

Русский	Родной
Английский	Продвинутый
Французский	Средний
ID	21482

Другие рекомендации доступны по запросу