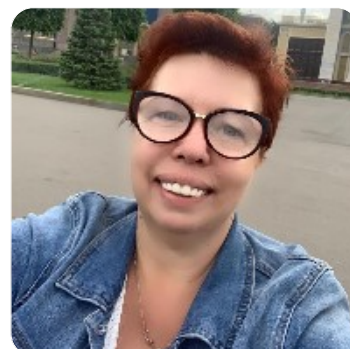


Наталья

Шеф повар

 <https://englishnanny.org/~fF1MI>



Персональная информация

Дата рождения	1973
Гражданство	- Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не замужем, есть дети (взрослая дочь)
Место рождения	Россия, Москва
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	- Бибирево
Водительские права	Нет
Есть автомобиль	Нет
Личные качества	- Ответственность - Пунктуальность - Надёжность - Креативность - Активность - Позитивность - Квалифицированность - Опытность - Лояльность - Терпеливость - Покладистость - Жизнерадостность
Ключевые навыки	- Положительный образец для подражания - Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям - Способность работать под давлением или в стрессовых условиях. - Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность - Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях - Опыт работы в русской семье

	- Высококласный семейный опыт
Виды спорта	- Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	- Готовка - кулинария, фитнес
Интересы	- Здоровый образ жизни - Природа - Саморазвитие
О себе	Без вредных привычек. Средне-специальное образование. Опыт приготовления блюд: Русская кухня, Европейская кухня, Средиземноморская кухня, Азиатская кухня, Диетическая кухня, Вегетарианская кухня, Детская кухня. Сервировка стола. Приготовление блюд для банкетов и праздников в семье. Большой опыт работы семейным поваром. Отличные навыки приготовления очень вкусных и домашних блюд. Опыт работы с большими объёмами производства и большой проходимость гостей. Управление коллективом кухни до 10 чел. Опыт разработки технологий приготовления блюд русской, европейской (итальянской, французской), среднеазиатской, грузинской кухни. Опыт проведения и организации банкетов, фуршетов. Знание кухонь народов мира. Знание технологии процесса приготовления кулинарной продукции. Постоянно учусь и повышаю квалификацию. Отличные коммуникативные навыки. Умение выстраивать приоритетность задач. Исполнительна, опрятна, высокая степень ответственности. Отлично готовлю как домашние блюда, так и праздничные. Увлечения - фитнес, кулинария, саморазвитие.

Образование

1989 - 1991	Технологии пищевых производств/ Повар-кондитер, ПТУ № 189, Россия, Москва
2002 - 2005	Технология продукции общественного питания/Инженер-технолог кондитерской промышленности, Московский кооперативный техникум, Россия, Москва

Сертификаты

	- Novikov School
	- Школа кулинарного мастерства журнала "Гастрономъ"

Опыт работы

Май 2017 - Июль 2024

Семья из 6 человек, график 6/1

Шеф повар, Барвиха, Московская обл

Обязанности	- Приготовление блюд итальянской, французской, средиземноморской,
-------------	---

	русской, кавказкой и среднеазиатской кухни, в том числе выпечки и десертов и т.д. - Составление технологической карты - Контроль за работой команды - Соблюдение санитарно-гигиенических норм - Составление меню и разработка новых рецептов, в соответствии с пожеланиями руководителя - Заказ продуктов
--	--

Причина ухода	не устроил график
---------------	-------------------

Март 2015 - Апрель 2017

Частное лицо, график 5/2 ненормированный

Шеф повар, м. Марьяна Роща

Обязанности	- Контроль за технологией приготовления еды - Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены - Проведение бракеража готовой еды - Составление заявок на необходимые продовольственные товары - Обеспечение разнообразия ассортимента блюд и кулинарных изделий, с учетом предпочтений работодателя - Составление меню и разработка новых рецептов, в соответствии с пожеланиями руководителя
-------------	---

Причина ухода	маленькая зарплата
---------------	--------------------

Январь 2013 - Январь 2015

Семья из 5 человек, график 5/2

Шеф повар, Пестово, Московская обл.

Обязанности	- Контроль за технологией приготовления еды - Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены - Проведение бракеража готовой еды - Составление заявок на необходимые продовольственные товары - Обеспечение разнообразия ассортимента блюд и кулинарных изделий, с учетом предпочтений работодателя - Составление меню и разработка новых рецептов, в соответствии с пожеланиями руководителя
-------------	---

Причина ухода	семья переехала в другую страну
---------------	---------------------------------

Апрель 2012 - Январь 2013

Семья из 2 человек, график 5/2

Шеф повар, Россия, Москва

Обязанности	- Закупка продуктов - Сервировка стола - Составление персонального меню
-------------	---

- Приготовление еды (европейской, средиземноморской, итальянской, русской кухонь)
- Применение раздельного питания
- Приготовление завтраков, обедов, ужинов
- Семейные торжества, выездные мероприятия

Причина ухода

сокращение штата

Октябрь 2002 - Март 2012

Семья из 4 человек, график 5/2

Шеф повар, КП Погорелково, Московская обл.

Обязанности

- Приготовление блюд итальянской, французской, средиземноморской, русской, кавказкой и среднеазиатской кухни, в том числе выпечки и десертов
- Контроль санитарного состояния помещений кухни, оборудования,
- Составление и введение нового меню в соответствии с пожеланиями членов семьи
- Приготовление диетических блюд, в том числе по диете Дюкана, раздельному
- питанию.
- Составление и работа по детскому меню

Причина ухода

сокращение штата

Декабрь 1999 - Сентябрь 2002

Арт-кафе Дуровъ, график 5/2

Су-шеф, Россия, Москва

Обязанности

- Организация бесперебойной работы всех подразделений ресторана
- Контроль исправности оборудования
- Ведение и контроль документооборота ресторана
- Мотивация сотрудников на достижение высоких результатов
- Обеспечение выполнения выручки ресторана и оптимизация затрат
- Проведение инвентаризации подразделений ресторана, анализ результатов
- Соблюдение правил ведения кассового учета
- Поддержание связи с гостями ресторана, выяснения их пожеланий и мнения по качеству обслуживания и приготовлению блюд для увеличения продаж
- Управление персоналом кухни, обучение
- Контроль санитарных норм
- Проработка меню

Причина ухода

предложили более высокооплачиваемую работу

Октябрь 1994 - Декабрь 1999

Ресторан "Националь"

Су-шеф, м. Охотный ряд, Москва

Обязанности	- Приготовление еды, контроль качества и временных стандартов - Координация работы кухни, заказ продуктов, снятие остатков, соблюдение санитарных норм - Исполнение обязанностей заместителя шеф-повара на время отпуска (больничных)
-------------	---

Причина ухода	задержки по зарплате
---------------	----------------------

Январь 1991 - Октябрь 1994

Ресторан "Астория", график 5/2

Повар, Россия, Москва

Обязанности	- Приготовление салатов и холодных закусок - Приготовление горячих блюд, закусок и фуршетной линии - Приготовление десертов и заказных тортов - Соблюдение санитарных норм
-------------	---

Причина ухода	задержки по зарплате
---------------	----------------------

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	Начальный
ID	24249

Другие рекомендации доступны по запросу

