

# Александр

Шеф повар



## Персональная информация

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Дата рождения            | 1993  |
| Знак зодиака             | Козерог   |
| Гражданство              | – Российская Федерация  |
| Семейное положение, дети | Не женат, детей нет   |
| Место рождения           | Россия  |
| Местоположение           | Россия, Глухово   |
| Водительские права       | Да  |
| Есть автомобиль          | Нет   |
| Виды спорта              | – Мероприятия на свежем воздухе   |
| Интересы                 | – Здоровый образ жизни<br>– Правильное питание  |
| О себе                   | <p>Создаю кухни, которые кормят вкусно и приносят прибыль. Работаю как с частными клиентами (семьи, бизнесмены, артисты), так и с ресторанными проектами: от запуска с нуля до выстраивания производственной системы и создания гастрономического меню. Умею работать в условиях высокой ответственности, систематизировать хаос, обучать команды и поднимать стандарты. Специализируюсь на том, чтобы кухня была не просто вкусной — а управляемой, прозрачной и эффективной.</p> <p>Мои ключевые компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Создание и управление кухней “под ключ”</li> <li>• Персонализированное питание для VIP-клиентов</li> <li>• Гастроужины, Chefs Table, мастер-классы</li> <li>• Меню и фудкост: А-В-С анализ, матрицы, сезонность</li> <li>• Производственные процессы, HACCP, стандарты</li> <li>• Настройка команды, обучение, контроль и адаптация</li> <li>• Оптимизация расходов, инвентаризация, анализ</li> </ul> |

- Визуальная подача, фудстайлинг, fine dining

## Образование

|        |  |
|--------|--|
| - 2022 | Среднее специальное образование, Интенсив по управлению командой, Школа ресторанного менеджмента Rest Up, Россия, Москва |
| - 2022 | Среднее специальное образование, Операционный шеф-повар, Школа ресторанного менеджмента Rest Up, Россия, Москва          |
| - 2023 | Среднее специальное образование, Курс «Я разрабатываю HACCP», HACCP AUDIT, Россия, Москва                                |
| - 2023 | Курс «Ресторатор», Novikov Business School, Россия, Москва   |

## Опыт работы

**Май 2025 - по настоящее время**

**Россия**

**Шеф повар**

**Семья высокого статуса**

|             |   |
|-------------|---|
| Обязанности | <p>Работа в КП Раздоры в качестве персонального шеф-повара</p> <p>Планирование и составление меню с учётом вкусов, предпочтений и ограничений</p> <p>Закупка и контроль качества продуктов — выбор только свежих и премиальных ингредиентов.</p> <p>Приготовление блюд (завтраки, ужины в будни; расширенное меню на выходные, банкеты).</p> <p>Сервировка и подача — соответствие высоким стандартам, эстетика и подача блюд.</p> <p>Учёт индивидуальных пожеланий (отдельные ингредиенты, особенности вкусов, запреты).</p> <p>Поддержание кухни в порядке — чистота, организация процессов, хранение продуктов.</p> <p>Командировки за границу (Бодрум) — сопровождение семьи, организация питания на месте.</p> <p>Гибкость и конфиденциальность — умение подстроиться под график и атмосферу дома.</p> |
|-------------|---|

**Май 2024 - Май 2025**

**Россия, Москва**

**Шеф повар**

**Семья высокого статуса**

|             |   |
|-------------|---|
| Обязанности | <p>Личный шеф-повар продюсера Пашу и певицы Ханны</p> <p>Обслуживание семьи — 5 взрослых, 2 детей (1,5 и 6 лет) и персонала 7 человек</p> |
|-------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <p>Составление индивидуальных рационов с учётом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Безглютенового питания</li> <li>- Безлактозной диеты</li> <li>- Веганских запросов</li> <li>- Детского питания (вкус + текстура + безопасность)</li> <li>- Питания для ЗОЖ и похудения</li> <li>- Постного и щадящего рациона</li> <li>- Средиземноморской и азиатской кухни</li> <li>- Comfort food</li> </ul> <p>Меню обновлялось ежедневно, включало международные и локальные акценты</p> <p>Организация банкетов, фуршетов, тематических ужинов (до 15 гостей)</p> <p>Полное обустройство кухни с нуля: закуп оборудования, инвентарь, процессы</p> <p>Разработка продуктовой матрицы, контроль сроков и качества хранения</p> <p>Рационы для персонала — сбалансированные, comfort food с высоким качеством в рамках бюджета, без потерь</p> <p>Выезды за границу: кухня на вилле в ОАЭ, логистика, закуп и сопровождение</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия  |

## Февраль 2021 - Апрель 2024

Россия, Москва

Шеф повар

Ресторан «В Чаще»

|             |   |
|-------------|---|
| Обязанности | <p>Запуск нового загородного проекта на территории Охта-парк:</p> <p>2-х этажный проект с наполняемостью в 300 посадок</p> <p>С собственной террасой, пирсом, кулинарной студией и сезонной площадкой в лесу</p> <p>Полноценное формирование системы производственного учета к открытию нового проекта</p> <p>Разработка меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A-la carte</li> <li>- BBQ/Open grill</li> <li>- Банкетное меню</li> <li>- Меню Кофе-брейк/welcome</li> <li>- Меню Мастер-классов</li> <li>- Меню Chefs table и гастрономических ужинов</li> </ul> <p>Проведение гастрономических ужинов и мастер-классов, Guest-ужинов с приглашенными шеф-поварами</p> <p>Организация выездных мероприятий, кейтеринг</p> <p>Составление всех внутренних нормативных документов: ТТК, Чек-листы, Регламенты, Обучающие документы и тп</p> <p>Обновление меню по сезону, специальные предложения, гастроужины</p> <p>Собственная система по контролю входящих цен на продукты категории "А", на которую приходится 80% выручки производства</p> |
|-------------|---|

|               |   |
|---------------|---|
|               | <p>Контроль и оптимизация ФОТ</p> <p>Анализ эффективности меню:</p> <p>ABC анализ — Работа по вхождению в показатели по фудкосту, уровню торговой наценки</p> <p>Выполнение финансово-экономических показателей производства, работа по минимизации статей расходов</p> <p>Организация и контроль работы всех производственных процессов</p> <p>Разбор, анализ и улучшение показателей инвентаризации</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия  |

## Апрель 2017 - Февраль 2021

Россия, Москва

Шеф повар

Food Loft

|               |  |
|---------------|--|
| Обязанности   | <p>Проведение гастрономических ужинов и обучающих мастер-классов в качестве ведущего шеф-повара</p> <p>Сезонное обновление меню</p> <p>Обучение, найм и адаптация персонала.</p> <p>Создание контрольных точек на производстве, чек листов, матриц, сопутствующих внутренних документов и регламентов производства кухни кулинарной студии.</p> <p>Организация ежедневной работы сотрудников, составление графиков выхода на работу</p> <p>Контроль качества отдаваемых блюд</p> <p>Работа по стандартам HACCP</p> <p>Проведение и разбор результатов инвентаризаций</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия   |

## Январь 2018 - Декабрь 2019

Россия, Москва

Шеф повар

Meat Head

|             |  |
|-------------|--|
| Обязанности | <p>Открытие ресторана под руководством бренд-шефа Игоря Корнева.</p> <p>Участие в разработке меню.</p> <p>Обучение, найм и адаптация персонала.</p> <p>Проведение гастрономически ужинов.</p> <p>Создание контрольных точек на производстве, чек листов, матриц, сопутствующих внутренних документов и регламентов производства кухни ресторана.</p> <p>Контроль отдачи блюд по созданным стандартам</p> |
|-------------|--|

|               |  |
|---------------|--|
|               | <p>Организация ежедневной работы сотрудников, составление графиков выхода на работу</p> <p>Сезонное обновление меню</p> <p>Контроль качества отдаваемых блюд</p> <p>Работа по стандартам ХАССП</p> <p>Проведение и разбор результатов инвентаризации</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия   |

## Февраль 2016 - Декабрь 2017

Россия, Москва

Шеф повар

### Ginza Project

|               |  |
|---------------|--|
| Обязанности   | <p>Участие в разработке меню.</p> <p>Обучение, найм и адаптация персонала.</p> <p>Проведение гастрономически ужинов.</p> <p>Создание контрольных точек на производстве, чек листов, матриц, сопутствующих внутренних документов и регламентов производства кухни ресторана.</p> <p>Контроль отдачи блюд по созданным стандартам</p> <p>Организация ежедневной работы сотрудников, составление графиков выхода на работу</p> <p>Сезонное обновление меню</p> <p>Контроль качества отдаваемых блюд</p> <p>Работа по стандартам ХАССП</p> <p>Проведение и разбор результатов инвентаризации</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия   |

## Сентябрь - Октябрь 2017

Россия, Москва

Шеф повар

### Ресторан СОСОСО

|               |   |
|---------------|---|
| Обязанности   | Проходил стажировку в ресторане СОСОСО под руководством Игоря Гришечкина. |
| Причина ухода | Стажировка  |

## Май 2012 - Февраль 2016

Россия, Москва

Шеф повар

| <b>Вассо</b>  |   |
|---------------|---|
| Обязанности   | <p>Организации работы в итальянском ресторане с открытой кухней.</p> <p>Участие в разработке меню.</p> <p>Обучение, найм и адаптация персонала.</p> <p>Проведение гастрономически ужинов.</p> <p>Создание контрольных точек на производстве, чек листов, матриц, сопутствующих внутренних документов и регламентов производства кухни ресторана.</p> <p>Контроль отдачи блюд по созданным стандартам</p> <p>Организация ежедневной работы сотрудников, составление графиков выхода на работу</p> <p>Сезонное обновление меню</p> <p>Контроль качества отдаваемых блюд</p> <p>Работа по стандартам HACCP</p> <p>Проведение и разбор результатов инвентаризации</p> |
| Причина ухода | Предложили лучше условия  |

## 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, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность   |
| 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. Мультипрофессиональный опыт работы. Опыт круглосуточной работы |

|  |                   |
|--|-------------------|
| Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель? | Да                |
| Русский  | Родной            |
| Английский   | A2 - Элементарный |
| ID   | 30932             |

**Другие рекомендации доступны по запросу**



СИБАС С ЛУКОМ КАЛЬСОТ НА ГРИЛЕ,  
ТАДЖАССКИМИ ОЛИВКАМИ И СОУСОМ РЕМУЛАД



ТУНЕЦ С ПЕРЦЕМ РАМИРО,  
СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ И АНЧОУСАМИ



МУРМАНСКАЯ ФОРЕЛЬ С МАНГО-ЮДЗУ,  
ТОМАТНЫМ МАСЛОМ И МАЛДОНСКОЙ СОЛЬЮ



ПИРОГ С ЛОСОСЕМ,  
ГРИБНЫМ ДЮКСЕЛЕМ, ФЕНХЕЛЕМ И РЫБНЫМ ЖУ



СЫРНИК ИЗ ТОПЛЕНОГО ТВОРОГА,  
С ЕЖЕВИКОЙ И СОУСОМ ПАННА-КОТТА