

Маргарита

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1998
Знак зодиака	Дева
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	В отношениях, детей нет
Место рождения	Россия, Алчевск
Местоположение	Россия, Звенигород
Ближайшая станция метро	— Тимирязевская
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
О себе	профессиональный повар, есть опыт работы в семьях и в ресторанах. Знание кухонь мира (Русская кухня, итальянская, азиатская , грузинская), выпечка и работа с диетическим меню, работа с диетическим меню. Навыки: ответственность, внимательность, умение быстро работать

Образование

- 2018	повар -кондитер, , Химкинский техникум, Россия, Химки
--------	---

Опыт работы

Март 2025 - по настоящее время

Россия, Москва.

Шеф повар

Кейтеринг

Обязанности

Составление банкетного меню. Закупка. Организация пространства, набор персонала. Курирование всех процессов приготовления всей еды. Урегулирование сложных вопросов. Приготовление и подача горячих, холодных и десертных блюд. Организация шоу с холодным льдом)!А так же мясными лавками(нарезка хамона ,мясные развалы,колбаски на гриле ,бургеры и т.д!)

Май - Октябрь 2025

Россия, Архангельск.

Шеф повар

Обязанности

Приготовление домашней кухни. Салаты, котлеты, рыбные супы и другое. Контроль продуктов, маркировки. Разработка меню. Поддержание чистоты. Презентация и подача блюд.

Апрель - Октябрь 2025

Россия, Москва.

Шеф повар

Повар 2 дня в неделю. Выход на дополнительные праздники, бани

Обязанности

Приготовление домашних блюд,а так же ресторанных. Разные кухни мира . Банкетное меню, выпечка , торты на заказ. Закупка продуктов. Подача блюд. Организация банкетного стола бля бань, дней рождений и просто внезапных гостей.

Апрель - Декабрь 2023

Россия, Москва.

Семейный повар

2 дня в неделю

Обязанности

Обязанности в себя включали приготовление обеда и ужина на 2 дня вперед. Так же десертов (запеканка, блины, сырники, торты и тд). И напитки(компоты, кисели и лимонады и тд). Семья состояла из 2 взрослых и 2 детей. Меню составлялась из пожеланий хозяев и их детей. Закупка, правильное хранения продуктов и соответственно их приготовление.

Сентябрь 2022 - Февраль 2023

Россия.

Помощник повара

Новая Рига, 2 взрослых и 2 детей

Обязанности	Приготовление и подача блюд. Организация стола во время праздников. Мелкая работа по дому. Выполнение личных поручений. Русская кухня, итальянская, азиатская, грузинская. выполнение обязанностей повара, когда повар был в отпуске
Причина ухода	временный контракт

Сентябрь 2021 - Июнь 2022

Россия, Москва.

Младший су-шеф

T1 ресторан . ресторан домашней и итальянской кухни

Обязанности	Работаю с начала стройки ресторана. Проработки блюда а так же их создание. Сбор команды и выстраивание логистики. Ответственность за заготовки и качественную отдачу блюд.
-------------	--

Февраль - Август 2021

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

Touch Chef's Place & Bar.

Обязанности	Запускали с нуля проект. Опыт в качественном открытии ресторана. Выстроена логистика.
-------------	---

Июль 2020 - Январь 2021

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

Andy's friends

Обязанности	Приготовление блюд х/ц; Приготовление выпечки и десертов; Оформление приготовленных блюд; Составление списка продуктов (калькуляция); Соблюдение санитарно-гигиенических норм, порядка на кухне, уборка кухни; Соблюдение сроков годности продуктов, разбор и уход за холодильниками; Творческий подход к работе;
-------------	---

Июль 2020 - Январь 2021

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

Andy's friends

Обязанности

Приготовление блюд х/ц;
Приготовление выпечки и десертов;
Оформление приготовленных блюд;
Составление списка продуктов (калькуляция);
Соблюдение санитарно-гигиенических норм, порядка на кухне, уборка кухни;
Соблюдение сроков годности продуктов, разбор и уход за холодильниками;
Творческий подход к работе;

Май - Июнь 2020

Россия, Москва.

Повар горячего цеха

RHO People

Обязанности

Работа с большим потоком гостей;
Полный цикл приготовления;
Оформление приготовленных блюд;
Составление списка продуктов (калькуляция);
Соблюдение санитарно-гигиенических норм, порядка на кухне, уборка кухни, предельная чистоплотность;
Соблюдение сроков годности продуктов, разбор и уход за холодильниками;

Октябрь 2019 - Февраль 2020

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

My Moscow event hall

Обязанности

Работа с продуктами высшего качества
Обработка продуктов питания (зелени, морепродуктов, мяса, рыбы)
Приготовление и отдача блюд высокой кухни.
работа с азиатской кухней.
работа с диетическим меню.
заготовка и отдача банкетов на 800-1000 чел.
приём и проверка товаров на надлежащее качество.

работа в ночные смены

Октябрь 2019 - Февраль 2020

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

My Moscow event hall

Обязанности

Работа с продуктами высшего качества
Обработка продуктов питания (зелени, морепродуктов, мяса, рыбы)
Приготовление и отдача блюд высокой кухни.
работа с азиатской кухней.
работа с диетическим меню.
заготовка и отдача банкетов на 800-1000 чел.
приём и проверка товаров на надлежащее качество.
работа в ночные смены

Март 2016 - Март 2019

Россия, Москва.

Повар горячего цеха

Gipsy

Обязанности

работа в горячем цеху
Работа с продуктами высшего качества
Обработка продуктов питания (зелени, морепродуктов, мяса, рыбы)
Приготовление и отдача блюд высокой кухни.
работа с азиатской кухней.
работа с диетическим меню.
заготовка и отдача банкетов на 800-1000 чел.
приём и проверка товаров на надлежащее качество.
работа в ночные смены.
работа с бренд шефами

Здоровье

Курите

Да

Эпилептик

Нет

Диабетик	Нет
Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Нет
Аллергии	Да
У меня аллергия на...	на алкоголь

Дополнительная информация

Украинский	Родной
Русский	C2 - Свободное владение
Английский	A1 - Начальный
Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость
Ключевые навыки	Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.. Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность. Знание кухонь мира (Русская кухня, итальянская, азиатская , грузинская) выпечка и работа с диетическим меню работа с диетическим меню Запуск ресторана с нуля
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
ID	17304

Другие рекомендации доступны по запросу

Фотографии



EnglishNanny
GREAT NANNIES FOR GREAT FAMILIES

NANNIES & GOVERNORS / HOUSEHOLDS & CHEFS / TUTORS & COACHES

englishnanny.org / englishnanny.ru

+971 55 503 3106 / +44 20 3514 9699 / +7 (495) 543-76-55
DUBAI OFFICE / LONDON OFFICE / МОСКОВСКИЙ ОФИС





