

Сергей

Шеф повар , Повар, пекарь, кондитер



Персональная информация

Дата рождения	1988
Знак зодиака	Дева
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (2 детей)
Место рождения	Россия, Москва
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	— Водный стадион
Водительские права	Нет
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	— Путешествия — Готовка
Интересы	— Знакомство с новыми людьми — Природа — Правильное питание — Саморазвитие
О себе	<p>Обслуживание банкетов, фуршетов, посвящение, составление технических карт, составление меню. Открыл столовую в Роспотребнадзоре, посещал выставки и мастер-классы по мясу от компании "Австралийский торговый дом". Работал с Константином Ивлевым, участвовал в открытии ресторанов с 0, оказывал непосредственную помощь в открытии.</p> <p>Имеется медицинская книжка о поездках за границу для VIP-обслуживания.</p> <p>Знание современных техник приготовления соусов, томления и низкотемпературной выпечки.</p>

Образование

-- 2009	Менеджмент организаций, менеджер, Колледж сферы услуг 10,
-- 2005	Повар 4 раз., Колледж сферы услуг 10, Москва

Опыт работы

Декабрь 2024 - по настоящее время

Россия, Москва

Шеф повар

Работа в семье, несколько семей частичная занятость

Обязанности	<ul style="list-style-type: none">— Составление меню на день с условиями особенного питания для каждого члена семьи— Приготовление блюд— Заказ/ покупка продуктов— Контроль чистоты и порядка на рабочем месте— Контроль за сроком годности продуктов и контроль товарного соседства— Красивая подача блюд
-------------	---

Март - Декабрь 2024

Россия, Москва

Шеф-повар

Линту

Обязанности	<ul style="list-style-type: none">— Проектная работа :— Разработка блюд для фабрики кухни— Разработка меню на точках с кухней
-------------	---

Март 2023 - Апрель 2024

Шеф-повар

Ресторан tre

Обязанности	<ul style="list-style-type: none">— Проведение гастрономических ужинов, разработка нового меню, работа с поставщиками, работа с документами, фот, инвентаризация, фуд-кост
-------------	--

Ноябрь 2022 - Апрель 2023

Шеф-повар

Ресторан Листва

Обязанности

- Работа по контракту
- организация технологических процессов на кухне;
- поиск поставщиков продукции;
- закупка оборудования;
- контроль качества продуктов;
- разработка меню;
- ведение документации.
- контрактная основа

Ноябрь 2018 - Сентябрь 2022

Москва

Шеф-повар, Бренд-шеф

WineWood Moscow

Обязанности

- Эногастрономический комплекс на Красной Пресне.
- Ресторан авторской кухни Cépage, винный бар WineWood Lounge, Room-service бутик-отеля.
- Постановка кухни с этапа проектирования, операционное управление, выведение проекта на окупаемость.
- Премия Первая кровь - Открытие 2019, от Редакции «Ресторанный Навигатор».

Март - Декабрь 2018

Сочи

Бренд -шеф

Ресторан Sanremo

Обязанности

- Работа по контракту
- Полное обновление меню в соответствии с концепцией, разработка меню для чемпионата мира по футболу, проведение гастрономических ужинов.

Январь - Декабрь 2018

Москва

Шеф-повар

ООО Гермес ресторан Salon

Обязанности

- Открытие ресторана с «0», набор и обучение поваров, проведение дегустаций, закупка оборудования, работа с поставщиками, разработка меню,

Февраль 2017 - Январь 2018

Шеф-повар

Ресторан Марио

Обязанности

- -действующий шеф-повар;
- -разработка меню в соответствии с концепцией ресторана;
- -разработка новых блюд и сезонных предложений;
- -организация производственного процесса;
- -контроль качества, стандартов приготовления и отдачи блюд;
- -составление технологических, калькуляционных карт;
- -формирование эффективной команды обучения персонала;
- -анализ цен, мониторинг рынка;
- -проведение и анализ инвентаризации;
- -применение новейших технологий на кухне;
- -контроль качества входящего сырья.

Октябрь 2015 - Февраль 2017

Шеф-повар

ресторан Monster Hills

Обязанности

- Открытие с 0, закупка оборудования, инвентаря, подбором кадров.
- Составление меню, разработка меню, проведение мастер классов для детей, контроль работы подразделений кухни, склада, проведение различных фестивалей.

Июнь - Октябрь 2015

Россия, Москва

Шеф-повар

Ресторан Эль Гоучито

Обязанности

- Разработка сезонных предложений, проведение гастрономических ужинов, обновление меню.
- Вел документооборот, списание продуктов и блюд, составлял калькуляционные и технологические карты, составлял графики работы персонала кухни.
- Производил закупку оборудования кухонного инвентаря и столовой посуды.

- Осуществлял ежемесячное снятие и сведение остатков.

Ноябрь 2014 - Март 2015

Шеф-повар

ресторан гран при

Обязанности

- Обладаю навыком открытия точек общественного питания с «0», разработкой концепции ресторана и рекламной концепции, составление меню, также обновления меню по сезонам, анализ и контроль себестоимости, ведение статистики продаж, составление заказов на продукцию, проведение закупок;
- проведение инвентаризации остатков продукции;

Сентябрь - Ноябрь 2014

Су-шеф

the box

Обязанности

- Составление технологических карт, работа с поставщиками, обучение персонала, инвентаризация, работа с документами, списание

Октябрь 2013 - Сентябрь 2014

Москва

шеф-повар

Бар

Обязанности

- Разработка меню, обучение персонала, подбор кадров, открытие кухни с 0, поиск поставщиков, мониторинг цен. составление технологических карт, контроль соблюдения санитарных норм.

Сентябрь 2012 - Октябрь 2013

Москва

Су-Шеф

Ресторан Парус

Обязанности

- Работа и поиск новых поставщиков, набор и обучение сотрудников и студентов обучение с 0, все должностные обязанности су-шефа, работа кладовщиком,
- мониторинг цен, поиск новых компаний.

Май - Сентябрь 2012

Москва

Су-Шеф

Ресторан Barry White

Обязанности

- Набор и обучение сотрудников, заказ продуктов работа с поставщиками, имеется своя база фирм. все должностные обязанности су-шефа,
- работа кладовщиком, мониторинг цен, поиск новых компаний

Октябрь 2011 - Май 2012

Москва

Су-Шеф

Ресторан White rabbit

Обязанности

- Контроль качества порядка отдачи блюд, соблюдение технологических норм, проработка новых блюд, составление заказов, проведение инвентаризаций, составление предложений по сезонному обновлению меню

Ноябрь 2010 - Октябрь 2011

Москва

Повар, повышение до Су-Шефа

Ресторан Luciano

Обязанности

- Работа на хоспере, в заготовочном цехе, проведение инвентаризаций, повышение по должности до су-шефа, Заказ и контроль продуктов, организация работы кухни, обучение персонала, инвентаризация, составление тех.карт

Март 2009 - Ноябрь 2010

Москва

Повар на хоспере

Ресторан твербуль

Обязанности

- Работа с мясом, знание прожарок, работа на хоспере (Josper),

Март 2007 - Февраль 2009

Москва

Повар, Су-Шеф
кафе Квартира 44
Обязанности

- Приготовление блюд европейской, итальянской кухни, обслуживание банкетов, фуршетов, проведение инвентаризаций 1 раз в месяц, поиск поставщиков, мониторинг компаний и цен на продукцию.

Октябрь 2006 - Март 2007
Москва
повар
Ресторан Японский Дворик
Обязанности

- Приготовление блюд азиатской кухни в соответствии тех карт

Сентябрь 2005 - Октябрь 2006
Москва
повар
Якатория
Обязанности

- Приготовление блюд согласно тех.картам

Здоровье

Курите	Да
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, терпеливость, жизнерадостность

Ключевые навыки	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
Русский	Родной
ID	26071

Другие рекомендации доступны по запросу