

Дмитрий

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1992
Знак зодиака	Дева
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	В отношениях, есть дети
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Да
Виды спорта	<ul style="list-style-type: none"> — Бокс — Тренажёрный зал — Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	<ul style="list-style-type: none"> — Путешествия — Готовка
Интересы	<ul style="list-style-type: none"> — Здоровый образ жизни — Знакомство с новыми людьми — Правильное питание — Саморазвитие
О себе	<p>Дмитрий профессиональный шеф повар, имеет опыт работы с высокопоставленными семьями в Москве.</p> <p>Диетические блюда готовлю следуя строгим рекомендациям врача.</p> <p>Специализируется на морепродуктах и рыбных блюдах, в том числе прекрасно готовит итальянскую, французскую, средиземноморскую кухни, азиатскую и японскую. Десерты, выпечка. Винное сопровождение (с предварительной подготовкой).</p>

Участник первой Всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису за звание шеф года (4 место по России).

Является экспертом демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилл Россия. Член ассоциации Кулинаров России. Участник организационных вопросов ассоциации ВВQ России. Активный участник в помощи организации фестивалей Фонда Возрождения. Настроенный на профессиональное сотрудничество с семьей.

Проживание

— Готов жить на территории работодателя

Образование

- 2010

Кулинария, Повар, , ГБПОУ Пищевой колледж № 33, Россия, Москва

Сертификаты

04.05.2020

— Нутрициология, Лицей ученый фитнес

03.05.2020

— Мастер-тренер, Лицей ученый фитнес

02.08.2020

— Экономика и документация Шеф-повара, Школа ВВQ

05.08.2020

— Эффективный Шеф-повар, Школа ВВQ

Опыт работы

Сентябрь 2024 - по настоящее время

Россия, Москва

Шеф повар

Проектная работа с разными ресторанами

Обязанности

Открытие новых ресторанов. Организация и контроль технологического процесса кухни. Заказ продукции, инвентаризация, составление графиков, подбор и обучение персонала. Подбор меню мероприятий. Прямое общение с гостями. Работа с поставщиками.

Декабрь 2023 - Декабрь 2025

Россия, Москва

Шеф повар

VIP семьи

Обязанности

Проведение закрытых кулинарных мероприятий для VIP гостей и семей, в таких странах как: Россия, Китай, Индонезия, Малайзия, ОАЭ, Греция, Турция, в том числе выходы на яхте.
Открытие ресторанов.

Причина ухода

Семья уехала

Ноябрь 2024 - Январь 2025

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Трудоустроен(а) агентством English Nanny

Обязанности

Приготовление домашней, здоровой и полезной еды для семьи.

Причина ухода

временная позиция

Январь - Июнь 2023

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Обслуживание семьи одного из первых лиц РФ.
Прием гостей, приготовление разнообразных блюд, десертов, завтраков, обедов и ужинов.
Фуршеты, банкеты, мангал, морепродукты, рыбные блюда.
Участие в закупках, отчетность, контроль срока годности, хранение продуктов.

Причина ухода

не устраивали условия работы

Май - Декабрь 2022

Россия

Шеф повар

Семья, два взрослых и трое детей разного возраста

Обязанности

Приготовление завтраков, обедов, ужинов для семьи учитывая пожелания каждого члена семьи.
Прием важных гостей, фуршеты, праздники. Закупка продуктов, отчетность, контроль срока годности, хранение продуктов.

Причина ухода

временная позиция

Январь 2018 - Апрель 2022

Россия, Москва

Шеф повар

Семья из пяти человек, частично, Барвиха

Обязанности	Закупка продуктов, отчетность. Приготовление обедов и ужинов для семьи с детьми. Диетическое и детское меню. Организация приема гостей, выезды к гостям, сопровождение.
Причина ухода	начало работы на полную занятость в другой семье

Январь 2018 - Декабрь 2021

Россия, Москва

Шеф повар

ООО RICO (Рыбный ресторан), ООО Бар (Бар-бутик Антикварный)

Обязанности	Открытие новых ресторанов. Организация и контроль технологического процесса кухни. Заказ продукции, инвентаризация, составление графиков, подбор и обучение персонала. Подбор меню мероприятий. Прямое общение с гостями. Работа с поставщиками.
-------------	---

Апрель 2017 - Июнь 2018

Россия, Москва

Су-шеф

Big wine freaks

Обязанности	Организация бесперебойной работы кухни, контроль качества отдаваемых блюд, заказ продукции, отчетность.
-------------	---

Январь 2010 - Октябрь 2017

Россия, Москва

Повар горячего цеха

Рестораны Москвы

Обязанности	Октябрь 2015 — Январь 2017 Maison Dellos Февраль 2012 — Сентябрь 2013 Голодная Утка Январь 2010- Октябрь 2010 Гин-но Таки
-------------	---

Декабрь 2010 - Ноябрь 2011

Начальник столовой

Вооруженные силы РФ

Обязанности	Организация перевозки полевых кухонь, продуктов. Организация завтраков, обедов и ужинов для солдат и офицеров в полевых условиях.
Причина ухода	закончился контракт

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	Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Опыт работы в русской семье. Высококласный семейный опыт. ABC-анализ, Foodcost, Cost saving, Морепродукты, рыбные блюда, гриль, мясные, русская кухня, выпечка, десерты, диетические столы, следование рекомендациям врача, детские блюда, глютен фри, сахар фри, кето диеты
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
Русский	Родной
Английский	B2 - Выше среднего
ID	21033

Другие рекомендации доступны по запросу