

Евгений

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1987
Знак зодиака	Близнецы
Гражданство	– Украина
ВНЖ	– Испания
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (Дочь, 18 лет)
Место рождения	СССР
Местоположение	Испания, Барселона
Водительские права	Да
Комментарий к водительским правам	Категория Б
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	– Бокс
Хобби	– Игра на музыкальных инструментах – Пианино
О себе	<p>Я преданный своему делу профессионал и считаю, что кулинария — это призвание и искусство, а не просто ремесло. Я не боюсь экспериментировать и создавать что-то новое, обладая врождёнными навыками оценки вкуса и аромата. Я с лёгкостью пробую еду и напитки на вкус, и</p> <p>могу с точностью воспроизвести практически любое блюдо, просто попробовав его. Я буду рад приготовить для вас и ваших гостей вкусные и красиво оформленные блюда.</p>

Образование

2006 - 2011	Бакалавриат по экономике предприятия и менеджменту, Киевский национальный экономический институт, Украина, Кривой Рог
2012 - 2014	Кулинария, Симферопольское высшее профессиональное училище ресторанного сервиса и туризма, Украина, Симферополь

2016 - 2017

Повышение квалификации шеф-поваров, Высшая школа Новикова, Россия, Москва

Опыт работы

2023 - 2024

Испания, Барселона

Шеф повар

Семья в Барселоне 4 человека

Обязанности

1. Планирование меню: Разработка сбалансированного и разнообразного меню на неделю или месяц, учитывая предпочтения членов семьи и сезонные продукты.
2. Закупка продуктов: Ответственность за покупку свежих и качественных ингредиентов, составление списков покупок и организация хранения продуктов.
3. Приготовление пищи: Приготовление блюд с учетом различных кулинарных техник и методов, а также соблюдение стандартов безопасности и гигиены.
4. Кулинарные эксперименты: Введение новых рецептов и экспериментирование с ингредиентами для разнообразия семейного рациона.
5. Питание с учетом диет: Учет особых диетических потребностей членов семьи, например, аллергий, вегетарианства или других ограничений.
6. Организация сервировки стола: Подготовка стола и сервировка блюд для создания приятной атмосферы во время приема пищи.
7. Обучение и вовлечение семьи: Обучение членов семьи основам кулинарии и вовлечение их в процесс приготовления пищи.
8. Уборка после готовки: Поддержание чистоты на кухне, включая мытье посуды, уборку рабочего пространства и хранение оставшихся продуктов.
9. Контроль за запасами: Регулярная проверка запасов продуктов и планирование закупок для предотвращения порчи и излишков.
10. Организация специальных мероприятий: Подготовка праздничных ужинов или мероприятий, включая разработку специального меню и оформление стола.

Причина ухода

Ушел работать в ресторан

2019 - 2021

Россия, Москва	
Шеф повар	
Частное кейтеринг-обслуживание и организация мероприятий	
Обязанности	<ol style="list-style-type: none">1. Разработка меню: Создание уникального и разнообразного меню в зависимости от типа мероприятия, предпочтений клиентов и сезонных ингредиентов.2. Консультации с клиентами: Обсуждение требований и пожеланий клиентов, включая диетические ограничения, стиль подачи и тематику мероприятия.3. Закупка продуктов: Организация закупки свежих и качественных ингредиентов, работа с поставщиками и контроль за качеством продуктов.4. Кулинарная подготовка: Приготовление блюд заранее или на месте, соблюдение всех стандартов безопасности и гигиены.5. Организация работы команды: Руководство командой поваров и помощников, распределение задач и контроль за выполнением работы.6. Сервировка и подача блюд: Обеспечение правильной сервировки и подачи блюд, создание привлекательной презентации.7. Координация с другими службами: Взаимодействие с организаторами мероприятий, официантами и техническим персоналом для обеспечения гладкого процесса.8. Управление запасами: Контроль за количеством необходимых ингредиентов и инвентарем, чтобы избежать недостатка или избытка продуктов.9. Адаптация под запросы клиента: Гибкость в изменении меню или подхода в зависимости от изменений в запросах клиента или обстоятельствах мероприятия.10. Уборка и завершение работы: Организация уборки после мероприятия, включая мытье посуды, уборку рабочего пространства и утилизацию остатков пищи. <p>Обслуживание таких клиентов, как Zeptolab, Яндекс, Северсталь и ПИК.</p>
Причина ухода	Ушел работать в семью

2019 - 2021
Россия, Москва
Шеф повар

Частное кейтеринг-обслуживание и организация мероприятий

Обязанности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка меню: Создание уникального и разнообразного меню в зависимости от типа мероприятия, предпочтений клиентов и сезонных ингредиентов. 2. Консультации с клиентами: Обсуждение требований и пожеланий клиентов, включая диетические ограничения, стиль подачи и тематику мероприятия. 3. Закупка продуктов: Организация закупки свежих и качественных ингредиентов, работа с поставщиками и контроль за качеством продуктов. 4. Кулинарная подготовка: Приготовление блюд заранее или на месте, соблюдение всех стандартов безопасности и гигиены. 5. Организация работы команды: Руководство командой поваров и помощников, распределение задач и контроль за выполнением работы. 6. Сервировка и подача блюд: Обеспечение правильной сервировки и подачи блюд, создание привлекательной презентации. 7. Координация с другими службами: Взаимодействие с организаторами мероприятий, официантами и техническим персоналом для обеспечения гладкого процесса. 8. Управление запасами: Контроль за количеством необходимых ингредиентов и инвентарем, чтобы избежать недостатка или избытка продуктов. 9. Адаптация под запросы клиента: Гибкость в изменении меню или подхода в зависимости от изменений в запросах клиента или обстоятельствах мероприятия. 10. Уборка и завершение работы: Организация уборки после мероприятия, включая мытье посуды, уборку рабочего пространства и утилизацию остатков пищи. <p>Обслуживание таких клиентов, как Zeptolab, Яндекс, Северсталь и РИК.</p>
Причина ухода	Ушел работать в семью

2014 - 2015

Россия, Москва

Шеф повар

«Портерная Грин» Стейк-ресторан

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Открыл ресторан и управлял большим количеством заказов. - Собрал и обучил персонал кухни.
-------------	--

	- Разработал фирменные блюда и обеспечил стандарты качества.
Причина ухода	Желание смены обстановки

2013 - 2014

Украина, Кривой Рог

Главный технолог производства

Семейный ресторан «Старая крепость»

Обязанности	-Разработал и обновил рецептурные и технологические карты. -Контролировал производственные процессы.
Причина ухода	Карьерный рост

2012 - 2013

Украина, Кривой Рог

Повар горячего цеха

Повар, горячий цех (Семейный ресторан «Старая крепость»)

Обязанности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление горячих блюд: Основная задача повара горячего цеха — это приготовление блюд, требующих термической обработки, таких как мясные, рыбные и овощные блюда. 2. Соблюдение рецептур: Строгое следование установленным рецептам и технологиям приготовления, чтобы обеспечить стабильное качество блюд. 3. Контроль за качеством продуктов: Проверка свежести и качества используемых ингредиентов, а также их правильное хранение. 4. Управление процессом готовки: Организация и координация всех этапов приготовления блюд, включая предварительную подготовку, жарку, запекание и подачу. 5. Соблюдение санитарных норм: Обеспечение чистоты и гигиеничности на рабочем месте, соблюдение правил санитарии и безопасности пищевых продуктов. 6. Работа с оборудованием: Умение использовать и обслуживать кухонное оборудование, такое как плиты, жарочные шкафы, паровые котлы и другое. 7. Обучение и наставничество: Помощь в обучении младших поваров и кухонных помощников, передача опыта и навыков для повышения общего уровня работы кухни.
Причина ухода	Смена должности

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, позитивность, квалифицированность, опытность
Ключевые навыки	Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Специализация на блюдах из грибов, в том числе редких и экзотических сортов, включая сморчки, трюфели, шиитаке и мухоморы
Русский	Родной
Украинский	Родной
Английский	B1 - Средний
Испанский	A2 - Элементарный
ID	27038

Другие рекомендации доступны по запросу