

Виктор

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1986
Знак зодиака	Дева
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (Четверо детей: 20, 14, 7 лет, 1 год)
Местоположение	Россия, Балашиха
Ближайшая станция метро	— Новокосино
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Да
О себе	Знание итальянской, японской, европейской, индийской кухни; поварское дело; программа SAP; программа АРМ; 1С: Управление персоналом; открытие кафе; ресторанный менеджмент; ресторан с нуля; руководство коллективом; массовое производство; оптимизация бизнес процессов; контроль качества; производственное планирование; управление производством; управление персоналом; охрана труда и техника безопасности; пожарная безопасность; Хоспер, Jospet; HACCP, СанПин
Проживание	— Готов жить на территории работодателя

Образование

-	Неоконченное высшее. 2006-2010 гг. Российский новый университет, Домодедово Факультет "Юриспруденция", специализация "Гражданское право" Среднее специальное. 2001-2004 гг. Кулинарный колледж Факультет "Кулинария", специализация "Повар 4 разряда" Дополнительное образование. 2004-2008 гг. Кулинарный колледж Факультет "Технология продукции общественного питания", специализация "Техник-технолог" Повышение квалификации. 2013 г. Московский Дом Ресторатора Курс "Диетическое питание" Повышение квалификации. 2010 г. Кулинарный колледж Факультет "Кулинария", специализация "Повар 6 разряда" Повышение квалификации. 2008 г. Кулинарный колледж Факультет "Кулинария", специализация «Повар 5 разряда»
---	--

Опыт работы

Ноябрь 2020 - ноябрь 2025 Шеф-повар в семье, пос. Променад, Моск.обл. Причина ухода: изменение условий труда

Обязанности:

Разработка и обновление меню с учётом пожеланий семьи.

Закупка продуктов, контроль их свежести и качества.

Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.

Сервировка стола, организация своевременной подачи готовых блюд.

Организация и обслуживание банкетов, фуршетов, семейных праздников, званых обедов.

Поддержание чистоты и порядка на кухне, управление инвентарём и кухонными принадлежностями

Декабрь 2020 — Март 2022 Ресторан "Аист" / "ONEST" Москва,
<http://www.aistcafe.ru/> <https://www.novikovgroup.ru/restaurants/detail/onest/> . Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление и отдача блюд

Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников

Заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации

Анализ поставщиков

Разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок

Управление сменой поваров

Проведение инвентаризации склада и кухни

Июнь 2019 — Декабрь 2020 X5 RETAIL GROUP (АО "Перекресток вкусов", Фабрика-кухня) Долгопрудный, <https://www.perekrestok.ru/> Заместитель руководителя производственного участка - Кулинария

Обязанности:

Руководство производственно-хозяйственной деятельностью участка; оптимизация производственных процессов; контроль технологии приготовления продукции, количества и качества сырья, используемого для производства продукции, качества готовой продукции; контроль деятельности цехов по выпуску продукции требуемого ассортимента, количества и качества; контроль соблюдения работниками техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, трудовой дисциплины на производстве; управление персоналом; ведение установленной технической документации и журналов; проведение работ по исполнению корректирующих действий по итогам аудиторских проверок на производстве; выявление и анализ причин невыполнения заказа продукции и своевременное принятие мер к устранению выявленных причин

Январь 2019 – настоящее время Создание собственной кофе точки «Кофе со

львом» с нуля. Индивидуальный предприниматель

Обязанности:

Разработка концепции кофейни; открытие ИП; подбор помещения; анализ поставщиков с последующим заключением договоров; оптимизация бюджета; разработка меню; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; формирование команды: подбор и обучение персонала; управление персоналом

Июнь 2019 — Август 2019 (летний сезон) Кафе "Дом Моды" Валентина Юдашкина Г. Москва, <https://yudashkinplace.com/> Шеф-повар

Обязанности:

Оптимизация бюджета; внедрение блюд с высокой рентабельностью; разработка и внедрение технологических карт; формирование команды: подбор и обучение персонала; обеспечение бесперебойной работы кухни; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Ноябрь 2017 — Декабрь 2018 Ресторан "Жаровня" Москва, <https://жаровня.рф/> Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление (в частности, в печи Хоспер / Josper) и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Сентябрь 2017 — Февраль 2018 Ресторан "Crabber" Москва, <https://novikovgroup.ru/restaurants/crabber/> Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Июль 2016 — Октябрь 2017 Ресторан "Dos Bandidos" Москва,
<https://dosbandidos.ru/> Шеф-повар / Бренд-шеф

Обязанности:

Разработка концепции и создание ресторана с нуля; открытие второго ресторана сети через три месяца после открытия первого ресторана; оптимизация бюджета; внедрение блюд с высокой рентабельностью; разработка и внедрение технологических карт; формирование команды: подбор и обучение персонала; обеспечение бесперебойной работы кухни; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Октябрь 2015 — Март 2017 Ресторан "Тоскана" Москва, <http://www.o-toscana.ru/>
Шеф-повар

Основные обязанности:

Оптимизация бюджета; внедрение блюд с высокой рентабельностью; разработка и внедрение технологических карт; формирование команды: подбор и обучение персонала; обеспечение бесперебойной работы кухни; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Сентябрь 2015 – Февраль 2016 Журнал "Гастрономъ" <https://www.gastronom.ru>
Шеф-повар

Обязанности:

Проведение мастер-классов по приготовлению блюд итальянской кухни и домашнего ФастФуда

Май 2014 — Октябрь 2015 Ресторан "BB & Burgers" Москва, <http://bbb主rgers.ru/>
Шеф-повар

Обязанности:

Разработка и внедрение технологических карт; формирование команды: подбор и обучение персонала; обеспечение бесперебойной работы кухни; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Ноябрь 2013 — Ноябрь 2014 Ресторан "Fresco" Москва, <http://www.cafe-fresco.ru/>
Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Сентябрь 2012 — Октябрь 2013 Ресторан "Spettacolo" Москва, <http://spettacolo.ru/>
Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Март 2012 — Сентябрь 2012 Ресторан "НОА" Москва Старший Су-шеф

Обязанности:

Обеспечение бесперебойной работы кухни; обучение персонала; приготовление и отдача блюд; контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов, температурного режима холодильников; заказ продуктов, сырья и расходных материалов, контроль за сроками, ассортиментом, количеством и качеством их поступления и реализации; анализ поставщиков; разработка вместе с шефом сезонных меню и проработок; управление сменой поваров; проведение инвентаризации склада и кухни

Декабрь 2005 — Февраль Ресторан "СЫР" Москва,
<https://novikovgroup.ru/restaurants/syr/> Бригадир горячего цеха (под руководством итальянского Шеф-повара Мирко Дзаго)

Обязанности:

Изготовление блюд по ТК для фуршетов, банкетов; контроль качества продуктов, блюд; соблюдение правил хранения

Здоровье

Курите

Нет

Эпилептик

Нет

Диабетик

Нет

Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Нет
Аллергии	Нет

Дополнительная информация

Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость, жизнерадостность
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
Русский	Родной
ID	12994

Отличные рекомендации в наличии