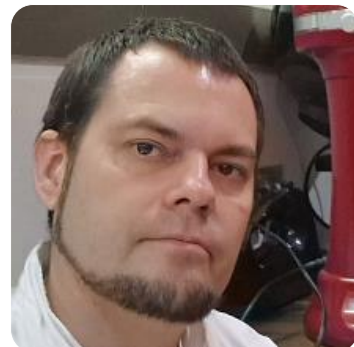


Павел

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1978
Знак зодиака	Водолей
Гражданство ПМЖ	— Латвия — Великобритания
Семейное положение, дети	Женат, детей нет
Место рождения	СССР
Местоположение	Великобритания, Лондон
Водительские права	Нет
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	Амбициозный и разносторонний шеф-повар, способный вести вперед и обеспечить самые высокие кулинарные стандарты. Обладаю стремлением к совершенству и всегда прилагаю все усилия, чтобы улучшить стандарты и удовлетворенность гостей. Также есть опыт в семьях.

Образование

-	Квалификация «Пекарь-кондитер», Колледж, Латвия, Даугавпилс
-	Технолог пищевого производства, Рига Бизнес Колледж, Латвия, Рига

Сертификаты

—	Level 3 Food Hygiene and Safety in Catering
—	Kitchen Management Diploma

— Food processing specialist

Опыт работы

Сентябрь 2019 - Июнь 2024

Семья

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности

- Семья из 6 человек: планирование меню на неделю, составление меню с учетом диетических потребностей, приготовление блюд для торжественных мероприятий и праздничных вечеринок, проверка свежести и наличия продуктов питания и ингредиентов, контроль запасов и цен.

Март 2017 - Март 2020

Eccleston Square hotel LTD

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности

- Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками.
- Составление графика работ, отпусков и т.д
- Контроль над санитарией.

Причина ухода

Предложили работу в семье

Март 2016 - Март 2017

Pig Ears Chelsea Gastro Pub

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности

- Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками.
- Составление графика работ, отпусков и т.д
- Контроль над санитарией.

Декабрь 2015 - Февраль 2016

Boyd's Brasserie

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности

- Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками.
- Составление графика работ, отпусков и т.д

	— Контроль над санитарией.
Причина ухода	Временная работа

Декабрь 2015 - Февраль 2016

Boyd's Brasserie

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности	— Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками. — Составление графика работ, отпусков и т.д — Контроль над санитарией.
-------------	--

Причина ухода	Временная работа
---------------	------------------

Март 2013 - Июнь 2015

At The Kitchen

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности	— Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками. — Составление графика работ, отпусков и т.д — Контроль над санитарией.
-------------	--

Причина ухода	Предложили лучше условия
---------------	--------------------------

Март 2013 - Июнь 2015

At The Kitchen

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности	— Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками. — Составление графика работ, отпусков и т.д — Контроль над санитарией.
-------------	--

Причина ухода	Предложили лучше условия
---------------	--------------------------

Октябрь - Декабрь 2012

The Hospital Club, The Hospital Group Limited

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности	— Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование,
-------------	---

	повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками.
	— Составление графика работ, отпусков и т.д — Контроль над санитарией.

Причина ухода	Временная работа
---------------	------------------

Октябрь 2011 - Октябрь 2012

Ten Manchester Street Hotel, City and Country Hotel LTD

Шеф повар, Великобритания, Лондон

Обязанности	— Приготовление блюд разных кухонь. Полная организация и контроль работы кухни. Обучение персонала, разработка меню, бюджет, ценообразование, повседневная поварская работа, в случае отсутствия работника и в наиболее загруженные моменты. Заказ ингредиентов, работа с поставщиками. — Составление графика работ, отпусков и т.д — Контроль над санитарией.
-------------	--

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, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость, покладистость
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
Русский	Свободное владение
Английский	Свободное владение

ID

25353

Другие рекомендации доступны по запросу