

Андрей

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1991
Знак зодиака	Скорпион
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	В отношениях, детей нет
Место рождения	Украина, Болград
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	— Добрынинская
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	<ul style="list-style-type: none"> — Тренажёрный зал — Мероприятия на свежем воздухе — Плавание
Хобби	<ul style="list-style-type: none"> — Путешествия — Изучение языков — Игра на музыкальных инструментах — Гитара
Интересы	<ul style="list-style-type: none"> — Здоровый образ жизни — Изучение культур — Литература — Знакомство с новыми людьми — Правильное питание — Саморазвитие
О себе	Профессиональный повар 5 разряда. Терпеливость, высокое чувство ответственности. Преданность профессии. Слежу за тенденциями в современной кулинарии, что предает дополнительное стремление к развитию и познанию любимого дела.

Проходил стажировку в городе Канны, Франция - Выполнение обязанностей шеф повара - Jacques Di Guisto

Работа под руководством шеф повара Bruno Oger, обладателя 2 звезд Мишлен.

Умею тонко подходить к предпочтениям и желаниям семьи, как к детям так и взрослым.

Есть опыт работы на официальных приемах за что получал отдельную благодарность .

Образование

2009 - 2014	Автоматизация технологических процессов и производств (по отраслям), , Московский Государственный Университет Пищевых Производств информатика и управление,, Россия, Москва
-	Повар 5 разряд, , Кулинарный лицей,

Опыт работы

Январь 2025 - Январь 2026

Россия, Москва.

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности	Закупка продуктов, Разработка меню для членов семьи, включая детское питание. Приготовление обеда, завтрака, ужина для всех членов семьи исходя из предпочтений и индивидуальных особенностей рациона.
-------------	--

Причина ухода	Окончание контракта
---------------	---------------------

Август - Декабрь 2024

Москва.

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности	Обеспечение питания руководителя компании, с учетом индивидуальных предпочтений и предписаний медицинских показателей Составление индивидуального меню Закупка продуктов Соблюдение товарного соседства Уборка кухни
-------------	--

Причина ухода

Временный контракт

Май - Июнь 2024

Канны.

Шеф повар

La Villa Archange 2 звезды Мишлен

Обязанности

Работа под руководством шеф повара Bruno Oger, обладателя 2 звезд Мишлен. Поработал в этой команде на Каннском фестивале 2024 г.

Апрель - Май 2024

Франция, Канны.

Шеф повар

Restaurant Bistro des Anges au Cannet

Обязанности

Выполнение обязанностей шеф повара - Jacques Di Guisto

Февраль 2023 - Апрель 2024

Россия, Москва.

Шеф повар

Фриланс, частные заказы

Обязанности

Организация частных мероприятий, банкетов, фуршетов

Причина ухода

Уехал на стажировку во Францию

Сентябрь 2022 - Январь 2023

Россия, Москва.

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности

Приготовление завтраков, обедов, ужинов согласно предпочтениям семьи и учета каждого члена семьи, в том числе вегетарианского меню

Май - Август 2022

Франция, Ницца.

Обучение во Франции

Обучение

Обязанности

Повар
Обучение

Сентябрь 2021 - Май 2022

Москва .

Шеф повар

Индивидуальное предпринимательство / частная практика / фриланс

Обязанности

Выездной шеф повар
Обслуживание выездных частных мероприятий

Июнь - Август 2021

Россия, Москва.

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности

Приготовление завтраков, обедов и ужинов согласно вкусовому предпочтению семьи в том числе и маленьких детей .

Причина ухода

Семья была проездом в Москве сезонная работа

Сентябрь 2020 - Май 2021

Монако .

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности

Приготовление завтраков , обедов , полдников и ужинов соответствующим предпочтениям семьи , работа с дичью и другими элитарными продуктами включая десерты .

Март 2018 - Июль 2020

Москва.

Шеф повар

Работа в семье

Обязанности	Приготовление блюд согласно предпочтениям семьи, в том числе банкетов, барбекю и десертов.
Причина ухода	Переезд семьи

Август - Декабрь 2017

Монако.

Шеф повар

Odeon

Обязанности	Разработка меню на завтрак обед и ужин. Креативный подход и работа с высококачественным продуктом.
-------------	--

Июль - Август 2017

Franciya, Франция, Европа.

Шеф повар

Кулинарный тур

Обязанности	Изучение особенностей приготовления и дегустация местных кухонь - Франция, Балканы, Венгрия и Бессарабия.
-------------	---

Январь - Декабрь 2016

Россия, Москва.

Шеф повар

Кафе Loftу

Обязанности	Разработка меню в различных направлениях. Составление индивидуальных диетических рационов, низкокалорийного меню, спортивного меню.
-------------	---

Май 2015 - Январь 2016

Россия, Москва.

Бренд Шеф

Ресторан авторской кухни «Celentano Family»

Обязанности	Создание концепции ресторана, локальное определение и потребность гостей, их предпочтение как в гастрономической ориентации так и в период восстановления здоровья (сотрудничество с частными клиниками, разработка индивидуального меню). Определение в потребности оборудования а так же их приобретения основываясь на качество и функциональность предприятия. Набор персонала (поиск действительно тех людей с которыми приятно не только работать, но
-------------	---

видеть характерный и профессиональный потенциал, стремление к лучшему).
Контроль процессов как по кухне так и по другим аспектам производства.

Март - Май 2014

Россия, Москва.

Повар горячего цеха

ресторан «Балчуг 5», GQ

Обязанности

Повар горячего цеха

- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;
- Быстрое и качественное оформление блюд. ;
- Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ;
- Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ;
- Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ;
- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;
- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.
- снятие остатков за месяц

Май - Август 2013

Россия, Москва.

Повар холодного цеха

The Ritz-Carlton

Обязанности

Выполнение поручений шеф-повара

- Ведение всей необходимой документации.
- Набор и обучение персонала.
- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;
- Быстрое и качественное оформление блюд. ;
- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;
- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.

Причина ухода

Временный контракт

Февраль 2012 - Апрель 2013

Россия, Москва.

Су-шеф

Torro Grill, сеть ресторанов

Обязанности

- Обеспечение работы кухни
- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов
- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье
- Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ;
- Быстрое и качественное оформление блюд. ;
- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ;
- Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.

Июль - Декабрь 2009

Россия, Тверь.

Шеф повар

ресторан «Кристалл Палас»

Обязанности

- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов
- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье
- Ведение всей необходимой документации.
- Набор и обучение персонала.
- Составление нового меню. ;
- Быстрое и качественное оформление блюд. ;
- Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ;
- Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ;
- Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ;
- Контроль правильности эксплуатации оборудования. ; .
- снятие остатков за месяц

Причина ухода

Условия труда

Июль - Декабрь 2009

Россия, Тверь.

Шеф повар

ресторан «Кристалл Палас»

Обязанности

- Контроль сроков, ассортимента, количества, поступления и реализации продуктов
- Составление заказов на необходимые продовольственные товары, сырье
- Ведение всей необходимой документации.
- Набор и обучение персонала.
- Составление нового меню. ;
- Быстрое и качественное оформление блюд. ;

	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль ассортимента, количества и качества поступающих продуктов. ; - Контроль технологии приготовления пищи, нормы закладки сырья. ; - Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены. ; - Контроль правильности эксплуатации оборудования. ; . - снятие остатков за месяц
Причина ухода	Условия труда

Июнь - Август 2008

г. Одесса.

Повар Горячего цеха, холодного цеха, повар-гриль

ресторан «Сенатор»

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ; - Быстрое и качественное оформление блюд. ; - Контроль правильности эксплуатации оборудования. ; - Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.
Причина ухода	Временный контракт

Февраль 2007 - Апрель 2008

Россия, Братск.

Повар горячего цеха

ресторан «Антураж»

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление пищи, согласно сборникам технологических нормативов и сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ; - Быстрое и качественное оформление блюд. ; - Контроль правильности эксплуатации оборудования. ; - Обеспечивать чистоту и порядок в кухне.
-------------	---

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, активность, лояльность, пунктуальность, позитивность, терпеливость, надёжность, квалифицированность, креативность, опытность, жизнерадостность
Ключевые навыки	Методы управления поведением. 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
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
Русский	Родной
Английский	B2 - Выше среднего
Французский	B1 - Средний
ID	21482

Другие рекомендации доступны по запросу