

Вячеслав

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1983
Знак зодиака	Водолей
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не женат, детей нет
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	— Митино
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	— Путешествия — Готовка
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	Честность , порядочность, пунктуальность, соблюдение субординации. Прекрасное знание разных кухонь мира. Авторская кухня. Веду здоровый образ жизни. Умение работать быстро и качественно в сжатые сроки. Опыт управленческой работы. Опыт открытия предприятий общественного питания.

Образование

- 2001	Повар 5 разряда, ПУ №38 (Назарово), Россия, Москва
- 2014	Журналист, Институт журналистики и литературного творчества, Россия, Москва

Сертификаты

15.05.2013

— Париж 3 звезды Мишлен Ресторан Pierre Gagnaire

Опыт работы

Июль 2024 - по настоящее время

Россия, Москва

Шеф повар

Семья высокого статуса

✔ Трудоустроен агентством English Nanny

Обязанности

Приготовление завтрака, обеда и ужина для семьи.
 Подача обеда детям.
 Закупка продуктов.
 Мониторинг продуктов в холодильнике.
 Содержание кухни в чистоте.
 Уборка за собой всех поверхностей.
 Загрузка и выгрузка посудомоечной машины.
 Вынос мусора + замена мешка.
 Составление меню на месяц вперед.
 Приготовление мяса, рыбы – при помощи сувид, духовки.

Февраль 2019 - Май 2024

Россия, Москва

Шеф повар

Частная резиденция

✔ Трудоустроен агентством English Nanny

Обязанности

Организация питания , закупка продуктов, обслуживание праздничных мероприятий.

Причина ухода

Окончание контракта

Апрель 2013 - Октябрь 2018

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Организация питания 5 человек . Разработка меню .
 Приготовление Итальянской ,Французской ,Испанской , Русской , Кавказской ,
 Азиатской кухни . Диетическое ,вегетарианское ,детское меню . Обслуживание
 выездных мероприятий ,деловых фуршетов , сопровождение за границу.

Причина ухода

Изменились условия труда

Апрель 2009 - Февраль 2013

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Составление заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье (работа с поставщиками), обеспечение их своевременного получения со склада, контроль сроков, ассортимента, количества и качества их поступления и реализации.

Контроль правильной эксплуатации оборудования и других основных средств.

Осуществление расстановки поваров и других работников производства, Составление графика выхода поваров на работу.

Проведение бракеража готовой пищи.

Контроль за технологией приготовления пищи, соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

Обеспечение разнообразием ассортимента блюд и кулинарных изделий, составление меню. Приготовление сложных блюд.

Причина ухода

Окончание контракта

Апрель 2009 - Январь 2013

Россия, Москва

Шеф повар

Ресторан Ле Сомелье Пино Нуар

Обязанности

Составление заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырье (работа с поставщиками), обеспечение их своевременного получения со склада, контроль сроков, ассортимента, количества и качества их поступления и реализации.

Контроль правильной эксплуатации оборудования и других основных средств.

Проведение бракеража готовой пищи.

Контроль за технологией приготовления пищи, соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.

Введение и разработка нового меню.

Причина ухода

Окончание контракта

Май 2008 - Июнь 2009

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Руководство производственно-хозяйственной деятельностью - организация работы кухни (управление персоналом на кухне, составление графика работы), учет, составление и своевременное представление отчетности о производственной деятельности, внедрение передовых приемов и методов труда, работа с поставщиками продуктов (составление заявки на необходимые продовольственные товары, обеспечение своевременного получения со склада товара, контроль сроков, ассортимента, количества и качества их поступления, реализации), поддержание и корректировка, а также разработка нового меню (детского, диетического, вегетарианского в том числе).

Организация и проведение крупных банкетов и фуршетов, набор и обучение поваров, помощников поваров (постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены, расстановка поваров, других работников производства),

Причина ухода

Временный контракт.

Октябрь 2007 - Май 2008

Россия, Москва

ООО «Былина»

Обязанности

Шеф-повар
Запуск кафе с "нуля",
Организация работы кухни (управление персоналом на кухне, составление графика работы), - учет и документооборот,
Работа с поставщиками продуктов,
Разработка меню,
Набор и обучение поваров, помощников поваров

Причина ухода

Пошел работать в семью.

Январь 2005 - Май 2008

Россия, Москва

Шеф повар

ООО «СТИЛЬ» - «Ирландский ПАБ Дублин»

Обязанности

Су-шеф
Организация работы кухни,
Разработка новых блюд,
Поддержание и корректировка меню.

Причина ухода

Предложили лучше условия

Июнь 2003 - Декабрь 2004

Россия, Москва

Шеф повар

Ночной клуб «Колорадский папа»

Обязанности	Повар-универсал Организация работы кухни, Разработка новых блюд, Поддержание и корректировка меню.
Причина ухода	Временная работа

Июнь 2001 - Май 2003

Москва

Шеф повар

ВЧ 6749

Обязанности	Повар войсковой части Организация работы кухни, Поддержание и корректировка меню
Причина ухода	Предложили лучше условия труда

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, пунктуальность, позитивность, надёжность, квалифицированность, 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. Опыт работы в русской семье. Высококласный семейный опыт
Русский	Родной
Английский	B1 - Средний
ID	22724

Другие рекомендации доступны по запросу