

## Вячеслав

Шеф повар



### Персональная информация

Дата рождения	1983
Гражданство	– Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не женат, есть дети (дочь, 7 лет)
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	– Митино
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Личные качества	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ответственность</li> <li>– Пунктуальность</li> <li>– Надёжность</li> <li>– Активность</li> <li>– Позитивность</li> <li>– Квалифицированность</li> <li>– Покладистость</li> </ul>
Ключевые навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Положительный образец для подражания</li> <li>– Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям</li> <li>– Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.</li> <li>– Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность</li> <li>– Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях</li> <li>– Опыт работы в русской семье</li> <li>– Высококласный семейный опыт</li> </ul>
Виды спорта	– Мероприятия на свежем воздухе

Хобби	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Путешествия</li> <li>– Готовка</li> </ul>
О себе	<p>Честность , порядочность, пунктуальность, соблюдение субординации.</p> <p>Прекрасное знание разных кухонь мира. Авторская кухня.</p> <p>Веду здоровый образ жизни. Умение работать быстро и качественно в сжатые сроки.</p> <p>Опыт управленческой работы. Опыт открытия предприятий общественного питания.</p>

## Образование

- 2001	Повар 5 разряда, ПУ No38 (Назарово), Россия, Москва
- 2014	Журналист, Институт журналистики и литературного творчества, Россия, Москва

## Сертификаты

	– Париж 3 звезды Мишлен Ресторан Pierre Gagnaire
--	--

## Опыт работы

**Февраль 2019 - по настоящее время**

**Частная резиденция**

**Шеф-повар, Россия, Москва**

Обязанности	– Организация питания , закупка продуктов, обслуживание праздничных мероприятий.
Причина ухода	Заканчивается контракт

**Апрель 2013 - Октябрь 2018**

**Семья**

**Шеф-повар, Россия, Москва**

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация питания 5 человек . Разработка меню .</li> <li>– Приготовление Итальянской ,Французской ,Испанской , Русской , Кавказской , Азиатской кухни . Диетическое ,вегетарианское ,детское меню . Обслуживание выездных мероприятий ,деловых фуршетов , сопровождение за границу.</li> </ul>
-------------	---

**Апрель 2009 - Февраль 2013**

## Семья

### Шеф-повар, Россия, Москва

#### 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.

**Апрель 2009 - Январь 2013**

### Ресторан Ле Сомелье Пино Нуар

### Шеф-повар, Россия, Москва

#### 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.

**Май 2008 - Июнь 2009**

## Семья

### Шеф-повар, Россия, Москва

#### 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
<b>Октябрь 2007 - Май 2008</b>	
<b>ООО "Былина"</b>	
<b>Шеф-повар, Россия, Москва</b>	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Шеф-повар</li> <li>– Запуск кафе с "нуля",</li> <li>– Организация работы кухни (управление персоналом на кухне, составление графика работы), - учет и документооборот,</li> <li>– Работа с поставщиками продуктов,</li> <li>– Разработка меню,</li> <li>– Набор и обучение поваров, помощников поваров</li> </ul>
Причина ухода	Пошел работать в семью
<b>Январь 2005 - Май 2008</b>	
<b>ООО "СТИЛЬ" - "Ирландский ПАБ Дублин"</b>	
<b>Шеф-повар, Россия, Москва</b>	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Су-шеф</li> <li>– Организация работы кухни,</li> <li>– Разработка новых блюд,</li> <li>– Поддержание и корректировка меню.</li> </ul>
Причина ухода	Предложили лучше условия
<b>Июнь 2003 - Декабрь 2004</b>	
<b>Ночной клуб "Колорадский папа"</b>	
<b>Шеф-повар, Россия, Москва</b>	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Повар-универсал</li> <li>– Организация работы кухни,</li> <li>– Разработка новых блюд,</li> <li>– Поддержание и корректировка меню.</li> </ul>
Причина ухода	Временная работа
<b>Июнь 2001 - Май 2003</b>	
<b>ВЧ 6749</b>	
<b>Шеф-повар, Москва</b>	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Повар войсковой части</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация работы кухни,</li> <li>– Поддержание и корректировка меню</li> </ul>
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
Выберите свой статус Covid-19	– Не нуждаюсь в вакцинации
Причина	Не готов вакцинироваться

## Дополнительная информация

- Не заполнено	Родной
Русский	Родной
Английский	Средний

**Другие рекомендации доступны по запросу**