

Дмитрий

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	09.1992
Гражданство	– Российская Федерация
Семейное положение, дети	В отношениях, есть дети
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Да
Личные качества	<ul style="list-style-type: none">– Ответственность– Пунктуальность– Надёжность– Креативность– Активность– Позитивность– Квалифицированность– Опытность
Ключевые навыки	<ul style="list-style-type: none">– Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям– Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях– Опыт работы в русской семье

	<ul style="list-style-type: none"> - Высококласный семейный опыт - ABC-анализ, Food Cost, Cost saving, Морепродукты, рыбные блюда, гриль, мясные, русская кухня, выпечка, десерты, диетические столы, следование рекомендациям врача, детские блюда, глютен фри, сахар фри, кето диеты
Виды спорта	<ul style="list-style-type: none"> - Бокс - Тренажёрный зал - Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	<ul style="list-style-type: none"> - Путешествия - Готовка
Интересы	<ul style="list-style-type: none"> - Здоровый образ жизни - Знакомство с новыми людьми - Правильное питание - Саморазвитие
О себе	<p>Дмитрий профессиональный шеф повар, имеет опыт работы с высокопоставленными семьями в РФ и за границей..</p> <p>Специализируется на морепродуктах и рыбных блюдах, в том числе прекрасно готовит итальянскую, французскую, средиземноморскую кухни, азиатскую и японскую. Десерты, выпечка, диетические блюда следуя рекомендациям врача. Винное сопровождение (с предварительной подготовкой).</p> <p>Участник первой Всероссийской олимпиады по кулинарии и сервису за звание шеф года (4 место по России).</p> <p>Является экспертом демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.</p> <p>Член ассоциации Кулинаров России.</p> <p>Участник организационных вопросов ассоциации ВВQ России.</p> <p>Активный участник в помощи организации фестивалей Фонда Возрождения.</p> <p>Настроенный на профессиональное сотрудничество с семьей.</p>

Образование

- 2010

Кулинария, Повар, ГБПОУ Пищевой колледж № 33, Россия, Москва

Сертификаты

04.05.2020	– Нутрициология, Лицей ученый фитнес
03.05.2020	– Мастер-тренер, Лицей ученый фитнес
02.08.2020	– Экономика и документация Шеф-повара, Школа ВВQ
05.08.2020	– Эффективный Шеф-повар, Школа ВВQ

Опыт работы

Декабрь 2023 - по настоящее время

VIP семьи

Шеф повар

Обязанности

- Проведение закрытых кулинарных мероприятий для VIP гостей и семей, в таких странах как: Россия, Китай, Индонезия, Малайзия, ОАЭ, Греция, Турция, в том числе выходы на яхте.
- Открытие ресторанов.

Январь - Июнь 2023

Семья

Шеф повар, Россия, Москва

Обязанности

- Обслуживание семьи одного из первых лиц РФ.
- Прием гостей, приготовление разнообразных блюд, десертов, завтраков, обедов и ужинов.
- Фуршеты, банкеты, мангал, морепродукты, рыбные блюда.
- Участие в закупках, отчетность, контроль срока годности, хранение продуктов.

Причина ухода

не устраивали условия работы

Май - Декабрь 2022

Семья, два взрослых и трое детей разного возраста

Шеф повар, Россия

Обязанности

- Приготовление завтраков, обедов, ужинов для семьи учитывая пожелания каждого члена семьи.

- Прием важных гостей, фуршеты, праздники. Закупка продуктов, отчетность, контроль срока годности, хранение продуктов.

Причина ухода

временная позиция

Январь 2018 - Апрель 2022

Семья из пяти человек, частично, Барвиха

Шеф повар, Россия, Москва

Обязанности

- Закупка продуктов, отчетность.
- Приготовление обедов и ужинов для семьи с детьми. Диетическое и детское меню.
- Организация приема гостей, выезды к гостям, сопровождение.

Причина ухода

начало работы на полную занятость в другой семье

Январь 2018 - Декабрь 2021

ООО RICO (Рыбный ресторан), ООО Бар (Бар-бутик Антикварный)

Шеф повар, Россия, Москва

Обязанности

- Открытие новых ресторанов. Организация и контроль технологического процесса кухни. Заказ продукции, инвентаризация, составление графиков, подбор и обучение персонала. Подбор меню мероприятий. Прямое общение с гостями.
- Работа с поставщиками.

Апрель 2017 - Июнь 2018

Big wine freaks

Су-шеф, Россия, Москва

Обязанности

- Организация бесперебойной работы кухни, контроль качества отдаваемых блюд, заказ продукции, отчетность.

Январь 2010 - Октябрь 2017

Рестораны Москвы

Повар горячего цеха, Россия, Москва

Обязанности

- Октябрь 2015 — Январь 2017 Maison Dellos
- Февраль 2012 — Сентябрь 2013 Голодная Утка
- Январь 2010- Октябрь 2010 Гин-но Таки

Декабрь 2010 - Ноябрь 2011

Вооруженные силы РФ

Начальник столовой

Обязанности

- Организация перевозки полевых кухонь, продуктов.
- Организация завтраков, обедов и ужинов для солдат и офицеров в полевых условиях.

Причина ухода

закончился контракт

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

Русский	Родной
Английский	Свободное владение
ID	21033

Другие рекомендации доступны по запросу