

Максим

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1988
Знак зодиака	Овен
Гражданство	Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не женат, детей нет
Место рождения	Узбекистан
Местоположение	Россия, Звенигород
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Хобби	Музыка, балет, прогулки на каяках , яхтах и квадроциклах
О себе	Опыт работы в семьях: 1. Фонд "Клименко фэмили" 2. В Узбекистане в 2018 я начинал, как шеф-повар одной из самых первых семей государства. Обучение и работа во Франции (Фонтжонкуз), Италии (Верона, 12 апостолов) , ОАЭ и сопровождение по всему миру семьи и делегации. Опыт работы с индивидуальными картами питания, совместно с врачами. Различные диеты: палео, кето , средиземноморская и тд. Отдельно отмечу, что и кондитерские изделия делаю на высшем уровне, в том числе безглютеновые десерты с низким гликемическим индексом. Французская, итальянская, японская, китайская, молекулярная кухня. BBQ Texas, Louisiana BBQ, NC BBQ и многое другое из северо-американских кулинарных подходах. Обожаю готовить на открытом огне. Диетическое, вегетарианское, веганское и сыроедческое питание. Молекулярная кухня, фьюжн, собственные авторские рецепты и рецепты звёздных поваров "Мишлен".
Проживание	Готов жить на территории работодателя

Образование

2017 Красногорский Колледж. Повар 6 разряда

Опыт работы

Январь 2024 — Февраль 2026. Москва. Консалтинг в области ресторанного бизнеса и общественного питания. Бренд шеф R&D \ кризис менеджер

Реализовывал различные кейсы в разных регионах страны и за рубежом. Операционное управление и кризисный менеджмент. Непосредственное участие "руками" во всех процессах. Открытие объектов с "нуля", технология и спецификация, оптимизация производства и расходов, улучшение качества продукции, обучение персонала, разработка блюд в том числе и уникальных

Май 2023 — Январь 2024. Москва. Ресторан "Jacqueline". Шеф-повар. Ресторан французской кухни.

Разработка уникального меню и совершенно новых не только для Москвы , но и для мира блюд и форм их подачи. Технология кухни

Октябрь 2021 — Март 2023. ооо "Симплфудтех". Главный технолог(R&D)

Разработка совершенно нового и инновационного продукта "KUBi" - это ферментированная функциональная еда в едином форм факторе для всех групп продуктов. За основу был взят проект "SQUAREAT" , но от него по факту оставался только форм-фактор.

Важнейшим плюсом из этого проекта лично для меня является колоссальный объём знаний и техник(все возможные виды текстурирования, ферментации, приготовления продуктов и их сочетания). За это время я не только решил рабочие задачи, но и фанатично систематизировал своё обучение (закрытие "пробелов" ,а изучение и практическая реализация всех передовых техник и текстурирования, ферментации, молекулярной кухни, энзимологии и тд)

Май 2021 — Октябрь 2021. Москва. Ресторан "Tomorrow". Бренд-шеф на запуск проекта. Ресторан концепции "Вегетарианский Fine Dining".

Концептуальный дизайн и меню. Проектирование и строительство производственных помещений и процессов с нуля с учётом пожеланий и требований заказчика(помимо вегетарианской основы меню , утилизация мусора, философия проекта и тд.). Обучение персонала, подбор, удержание и развитие концепции

Ноябрь 2020 — Март 2021. "Oompaloompa" и "Schokofabric" (ОАЭ). Бренд-шеф\Executive Chef. Проектный кейс по ребрендингу одного проекта в Дубае из 2 действующих ресторанов (1 ресторан 240 посадочных мест, 1 кафе 60 посадочных мест)

Разработка нового меню с уникальными позициями, оптимизация производства и времени отдачи блюд, обучение и набор персонала(интернациональный коллектив (СНГ, Филиппины, Пакистан, Нигерия в основном) . Оптимизация фуд-коста, работа с поставщиками и тд. Полный комплекс работ по реструктуризации

заведения после lockdown и разработка концепции работы с учётом прошлого года. Разработана и внедрена концепция dark kitchen виртуально представленная с другим названием, чтобы те же самые блюда плюс некоторые сугубо под доставку продавать по иной стоимости в ином виде. Для решения двух целей 1. Заложить в кост % агрегатора. 2. Дабы постоянные клиенты не ассоциировали ассортимент и стоимость с физическим рестораном. Отсутствие данного резонанса не причиняет ущерб имиджу заведение.

Рестораны располагались в туристическом центре JBR и относились к среднему сегменту с разработанным набором премиальных услуг(проведения выездных мероприятий для детей)

Май 2020 — Октябрь 2020. Москва. Сеть премиум кафе "Grao de cafe". Бренд-шеф на запуск проекта.

Разработка авторского меню в том числе и десертного с учётом пожелания заказчика и современных трендов. Разработка концепций. Обучение и набор персонала.

В портфолио представлены работы с этого проекта, это далеко не мой максимум, но в тех сроках и условиях я доволен результатом, а главное фирменным стилем все блюда имеют общие черты и стилистику. И неповторимый вкус на базово доступных продуктах и имеют очень высокую мажоритарность.

Июль 2018 — Февраль 2020. Правительство республики Узбекистан

Шеф-повар Европейской кухни и кондитерского производства

Один из четырех шеф-поваров. Отвечал за европейскую кухню (плюс авторские блюда) и кондитерские изделия. Обслуживание первых лиц государства, приёмы делегаций, перелеты, свадьбы топ уровня.

70% работы занимало производство кондитерских изделий . Контроль, обучение, разработка уникальных рецептов.

Постоянное обслуживание первых лиц республики Узбекистан, делегаций и первых лиц других государств.

Участие в организации 2х фабрик-кухни с нуля. Отвечал за хлебопекарное и кондитерское производство(хлеб, венская выпечка, безглютеновое, работа с шоколадом и шок изделиями, свадебные торты и всевозможные современные кондитерские изделия).

Октябрь 2017 — Июль 2018. Фонд "Клименко Фэмили". Шеф-повар

Два объекта. Обслуживание топ-менеджмента , гостей и лично Клименко Александра Викторовича (министр по налогам и сборам Украины при Януковиче).

Разработка индивидуальных планов меню с командой врачей. Приготовление на различных местах (поездки, яхты, сопровождения и тд).

Январь 2015 — Сентябрь 2017. Москва. Торговый дом "Феникс". Бренд-шеф

Контроль трёх корпоративных объектов и фабрики кухни (персонал поваров и работников кухни).Составление индивидуальных планов питания для топ менеджмента и меню для корпоративных ресторанов, контроль работы всех объектов, полный учёт, корпоративы, кейтеринг индивидуальное обслуживание.

Январь 2014 — Декабрь 2014. L'Auberge du Vieux Puits (Франция)

Обучение у Жилия Жужона(Gilles Goujon L'Auberge du Vieux Puits). 3 Звезды Мишлен.

Классическая французская кухня, современные подходы и техники, кондитерское мастерство.

Март 2012 — Январь 2014. Москва. Ресторан "Gotinaza". Шеф-повар

Премиум ресторан на 120 посадочных мест. 6-12 человек смена(кухня). Шикарное убранство(столы из красного дерева и тд). Публика соответствующая.

Полный учёт, контроль качества отпускаемой продукции, разработка меню, обучение персонала, приготовление и отдача блюд, заказ и приемка товара, ведение остатков.

Контроль работы всех аспектов ресторана, как кухни, так и установки администраторам, официантам и тд.

Обслуживал много звезд эстрады и известных лиц.

Октябрь 2010 — Февраль 2012. Москва. Ресторан "Red Machine". Шеф-повар

Полный контроль работы кухни. Ресторан на 180 посадочных мест. 15-28 человек смена(кухня в зависимости от сезона).

Полный учёт, контроль качества отпускаемой продукции, разработка меню, обучение персонала, приготовление и отдача блюд, заказ и приемка товара, ведение остатков.

Май 2010 — Октябрь 2010. Узбекистан. Ресторан "Red Machine". Су-шеф

Контроль товарного соседства, контроль качества отпускаемой продукции, разработка меню, обучение персонала, приготовление и отдача блюд, заказ и приемка товара, ведение остатков.

Проявлял себя ни раз в различных критичных ситуациях и зарекомендовал, как надёжный специалист. Смог доказать владельцу, что я достоин должности Шеф-повара.

По предложению хозяина ресторана переехал в Москву.

Март 2009 — Апрель 2010. Узбекистан. Ресторан "Пивница". Су-шеф

В подчинении 12 человек.

Главное достижение состояло в том, что приехал "нужный" человек и оценил по достоинству мою работу и сделал предложение переехать в Москву.

Июль 2006 — Март 2009. ресторан "Пивница". Повар горячего цеха

Приготовление основных блюд и работа на наклонном гриле и хоспере.

Проявлял инициативу. Имел свой круг клиентов..

Июнь 2005 — Сентябрь 2005. Узбекистан. Ресторан "Садко"

Повар горячего цеха

Приготовление блюд на открытом огне, ведение остатков, отчётность. Всегда шёл вперёд, искал сам материал и неустанно развивался.

Работал летом в школьные каникулы.

Июнь 2004 — Сентябрь 2004. Узбекистан. Ресторан "Садко". Повар горячего цеха

Приготовление блюд на открытом огне, ведение остатков, отчётность.

Всегда шёл вперёд, искал сам материал и неустанно развивался.

Работал летом в школьные каникулы.

Июнь 2003 — Сентябрь 2003. Узбекистан. Ресторан "Садко". Повар горячего цеха

Приготовление блюд на открытом огне, ведение остатков, отчётность

Всегда шёл вперёд, искал сам материал и неустанно развивался

Работал летом в школьные каникулы

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	C1 - Продвинутый
Французский	B1 - Средний
Личные качества	Ответственность, пунктуальность, надёжность, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость, покладистость, жизнерадостность
Ключевые навыки	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. Мультипрофессиональный опыт работы. Опыт круглосуточной работы. Управление производством Контроль качества Организаторские навыки Обучение и развитие Английский язык

	Обучение персонала Общественное питание Разработка нового продукта Деловая коммуникация Продвижение бренда Руководство коллективом Аналитическое мышление Управление командой Производственное планирование Управление затратами Бренд-менеджмент Умение планировать Расстановка приоритетов Управление временем Составление технологических карт Анализ рынка Управление качеством
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
ID	32498

Другие рекомендации доступны по запросу