

Олег

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1982
Знак зодиака	Рыбы
Гражданство	– Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети (Взрослые дети)
Место рождения	Россия
Местоположение	Калининград
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Личные качества	<ul style="list-style-type: none"> – Ответственность – Пунктуальность – Надёжность – Активность – Позитивность – Квалифицированность – Опытность – Лояльность – Терпеливость
Ключевые навыки	<ul style="list-style-type: none"> – 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
Виды спорта	– Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	– Здоровый образ жизни

О себе	<p>Направления по кухням: в основном Европейская кухня с большим уклоном на Италию, паназиатская с уклоном на Тайланд (суши, роллы), есть опыт работы на смокере, люблю печь различный хлеб. Обширный взгляд и навыки работы по кондитерке, шоколад и всё, что с ним связано в совершенстве. Есть опыт разработки и запуска в производство дневных рационов полезного питания, ну и конечно авторские блюда.</p> <p>Контроль качества продукции, работа с поварами по каждодневному улучшению производительности на производстве, составление графиков работы поваров. Мониторинг ресторанного рынка на нововведения конкурентов. Контроль за соблюдением санитарных норм. Контроль норм отходов и сырья. Периодическая работа с фудкостом блюд, работа с поставщиками продуктов, обновление блюд по сезону и внедрение на производство, обучение поваров.</p>
--------	--

Образование

1999 - 2004	Технолог общественного питания, Политех имени Роззакова , Кыргызстан, Бишкек
-------------	--

Сертификаты

	— Стажировка в ресторане с 1 * Michelin, локация Испания
	— Курсы по технологическому оборудованию и внедрения в производство, локация Германия.

Опыт работы

Сентябрь 2021 - по настоящее время

Резиденция королей

Шеф повар, Россия, Калининград

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> — Развлекательный комплекс. 4 банкетных зала с посадкой от 50 до 1300 человек, пивоварня. Приготовление блюд разных кухонь (европейская, азиатская, итальянская, русская и тд. кухни). Контроль качества продукции, работа с поварами по каждодневному улучшению производительности на производстве, составление графиков работы поваров. Мониторинг ресторанного рынка на нововведения конкурентов. Контроль за соблюдением санитарных норм. Контроль норм отходов и сырья. Периодическая работа с фудкостом блюд, работа с поставщиками продуктов, обновление блюд по сезону и внедрение на производство, обучение поваров.
-------------	---

Март - Сентябрь 2021

Ресторан Облака

Кондитер, Россия, Зеленоградск

Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> — Работал шеф кондитером авторские десерты с уклоном на локацию. Приготовление различных видов теста, начинок, кремов, декора, по заданной рецептуре, выпекал и украшал десерты.
-------------	--

Причина ухода	Временный контракт
Декабрь 2020 - Февраль 2021	
SAYA Brasserie	
Шеф повар, О.А.Э., Дубай	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> — Трендовая кухня, суперфуды. Приготовление блюд разных кухонь (европейская, азиатская, итальянская, русская и тд. кухни). Контроль качества продукции, работа с поварами по каждодневному улучшению производительности на производстве, составление графиков работы поваров. Мониторинг ресторанного рынка на нововведения конкурентов. Контроль за соблюдением санитарных норм. Контроль норм отходов и сырья, Периодическая работа с фудкостом блюд, работа с поставщиками продуктов, обновление блюд по сезону и внедрение на производство, обучение поваров. —
Причина ухода	Временный проект
Июль 2007 - Июль 2020	
Сеть заведений	
Шеф повар, Кыргызстан, Бишкек	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> — Приготовление блюд разных кухонь (европейская, азиатская, итальянская, русская и тд. кухни). Контроль качества продукции, работа с поварами по каждодневному улучшению производительности на производстве, составление графиков работы поваров. Мониторинг ресторанного рынка на нововведения конкурентов. Контроль за соблюдением санитарных норм. Контроль норм отходов и сырья, Периодическая работа с фудкостом блюд, работа с поставщиками продуктов, обновление блюд по сезону и внедрение на производство, обучение поваров.
Август 2015 - Май 2017	
Собственный магазин шоколада ручной работы	
Кондитер, Кыргызстан, Бишкек	
Обязанности	<ul style="list-style-type: none"> — Являлся владельцем магазина с размещенным в нем же, по системе фронткуинга производством шоколада ручной работы, помимо управленческой деятельности- выполнял функции технолога шоколадного производства и совмещал с приготовлением всего ассортимента продукции из шоколада.

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

Английский	Средний
Русский	Родной
ID	24639

Другие рекомендации доступны по запросу