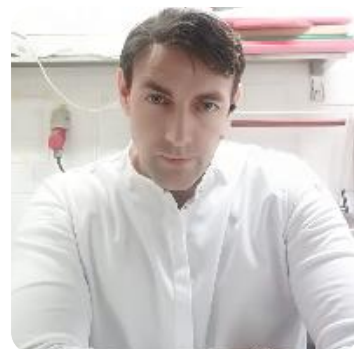


Олег

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 повара. 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 повара. — |
| 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 повара. 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 повара. |
| 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