

Леонид

Повар



Персональная информация

Дата рождения	Ноябрь 1987
Гражданство	Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат
Место рождения	Россия, Москва
Местоположение	Россия, Одинцово
Водительские права	Да
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"> – 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 – Опыт круглосуточной работы <p>Управление производством Инвентаризация Управление производственным персоналом Закупки Работа в команде Планирование закупок Оптимизация затрат Креативность Технический контроль производства Контроль сроков годности Материальная ответственность Водительское удостоверение категории ВС</p>
О себе	<p>Повар 5 разряда. Навыки управления персоналом, большой опыт приготовления различных блюд европейской, итальянской, восточной и грузинской кухонь. Коммуникабельность, порядочность, стрессоустойчивость, умение творчески подойти к поставленной задаче, высокая работоспособность и быстрая обучаемость</p>

Образование

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, Россия, Москва	- 2013 Технолог общепита
ПУ-46 города Звенигорода, Россия, Звенигород	- 2006 Принял активное участие в проведении конкурса Лучший по профессии
ПУ-46 города Звенигорода, Россия, Звенигород	- 2006 Бармен- официант
ПУ-46 города Звенигорода, Россия, Звенигород	- 2006 Повар кондитер 5 разряда
ПУ-46 города Звенигорода, Россия, Звенигород	- 2006 Соревнование между группами. Похвальная грамота 1-е место

Опыт работы

Октябрь 2023 — настоящее время. Москва. Шеф повар в семье

- Приготовление полного пансиона, разнообразная кухня, в том числе постное и безглютеновое меню
- Закупка продуктов, отчётность, поддержание чистоты на рабочем месте

Октябрь 2022 — Октябрь 2023. Москва Шеф-повар

- Приготовление завтрака/обеда/ужина, банкеты, закупка продуктов Составление меню
- Заказ продуктов
- Финансовая отчетность
- Приготовление европейской, диетической, русской, итальянской, средиземноморской, паназиатской кухни
- Безглютеновое меню

Сентябрь 2020 — Октябрь 2023. Москва. Шеф-повар в семье

- Приготовление завтрака/обеда/ужина, банкеты, закупка продуктов. Составление меню
- Заказ продуктов согласно утвержденному меню
- Финансовая отчетность
- Приготовление европейской, диетической, русской, итальянской, средиземноморской, паназиатской кухни. Безглютеновое меню
- Обслуживание праздников

Январь 2022 - Сентябрь 2022 г. Москва. Личный повар. Семья известного предпринимателя из 6 человек.

- Приготовление европейской, азиатской, безглютеновой пищи, детское меню (ребёнку 1.4 г)

- Акцент на правильную домашнюю еду, используются только высококачественные продукты
- Самостоятельно отбор и закупка продуктов
- Приготовление завтрака/обеда/ужина
- Банкеты

Май 2021 — Январь 2022 Ресторан "Торонто" Москва, www.instagram.com/toronto.rest/ Су-шеф

- Запуск заведение с нуля
- Контроль качества и стандартов приготовления блюд
- Руководство коллективом смены
- Контроль маркировочных этикеток
- Заказы продуктов с фирмы

Сентябрь 2019 — Апрель 2020 г. Москва. Ресторан "Ферма" fermalobanovo.ru/ Шеф-повар

- Запуск заведение с нуля
- Подбор, собеседование и обучение персонала, управление персоналом (в подчинении 10 человек)
- Разработка основного и сезонного меню (с фотосессией блюд)
- Разработка банкетного и фуршетного меню, тех\карты, заборный лист
- Заказ продукции и п\ф
- Инвентаризация
- Управление раздачей

Апрель 2019 — Сентябрь 2019 г. Москва Ресторан Жеральдин Су-шеф

- Стандарты качества и вся поварская ответственность

Февраль 2019 — Апрель 2019 Столовая ЕСТЬ Шеф-повар

- Запуск нового заведения с нуля: - мониторинг рынка - проработка меню\тех.карт - обучение китайских поваров особенностям русской кухни- участие в техническом оснащении кухни

Июль 2018 — Январь 2019 Pinzeria by Bontempi Москва, pinzeria.ru Су-шеф Самое лучшее место для поварского опыта!!!

- Работа под руководством итальянского Шеф-повара Валентина Бонтемпи - изучение особенностей итальянской кухни

Апрель 2017 — Июнь 2018 Ешак Москва, <http://eshak.ru> Су-шеф

- Обучение персонала (создание надежной команды) - управление персоналом, в подчинении 18 человек - изучение особенностей восточной кухни - Участие в техническом оснащении рабочего пространства - Контроль за хранением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции - Ответственное выполнение предписаний бренд-шефа - Заполнения журналов О.П.

Октябрь 2012 — Ноябрь 2016 Долькабар Су-шеф

- Приготовления горячих блюд по технологическим картам - выдача продуктов согласно графику - контроль качества блюд -соблюдение стандартов сервиса компании и т.д.
- С апреля 2015 ресторан в первой десятке лучших ресторанов Москвы по версии Tripadvisor/pfybvfk
- 1-е место в течении 3-х месяцев непрерывно с 1.04 по 6.07.15 г.

Август 2012 — Август 2015 Ночной клуб "Джастин" Одинцово Шеф-повар

- Калькуляция блюд - Составление и обновления меню - Организация и контроль приготовления блюд - обучение и подбор персонала - организация и оптимизация труда - составление заявок на необходимую продукцию - составление, просчет банкетного меню - закупка продуктов

Март 2012 — Октябрь 2012 Кафе "Булка" Москва, www.bulkabakery.ru Су-шеф

-контроль качества и стандартов приготовления блюд - руководство коллективом смены -контроль соблюдения техники безопасности -контроль маркировочных этикеток -Информирование шеф -повара - Заказы продуктов с фирмы

Август 2011 — Март 2012 BeerBerre Москва Су-шеф

Контроль производства и его подразделений - регулярное снятие остатков и инвентаризации -руководство коллективом поваров -подбор и обучение персонала -заказ и прием продуктов -контроль качества поставляемой продукции -работа с документами -составление и соблюдение технологических карт - соблюдения стандартов сервиса компании

Февраль 2011 — Июль 2011 Европа г. Москва Су-шеф

Руководство бригадой поваров ресторана - контроль качества сырья и технологии приготовления блюд - контроль соблюдения санитарных норм -заказ продуктов у поставщиков и т.д

Апрель 2008 — Июль 2010 ГЛОБУС ГУРМЭ Москва, www.stk-retail.ru/ Старший повар

Организация и контроль работы поваров 8 человек - контроль за соблюдением качества приготовления блюд (строго по рецептуре). -составление меню на день, заготовки -организация выкладки витрины в магазине - приготовление и отдача блюд -проработка блюд -заказ продуктов у поставщиков

Август 2006 — Апрель 2008 ГЛОБУС ГУРМЭ Москва, www.stk-retail.ru/ младший повар

Приготовление блюд согласно меню (в т.ч. сложных блюд на мангале)

Был переведен на должность старшего повара в ЦУМ

Здоровье

Курите	Нет
Эпилептик	Нет
Диабетик	Нет
Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Нет
Аллергии	Нет

Дополнительная информация

Русский

Родной

Английский

Начальный

Другие рекомендации доступны по запросу