

Эдуард

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1964
Знак зодиака	Близнецы
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, взрослая дочь
Место рождения	Россия, Киров
Местоположение	Россия, Москва
Ближайшая станция метро	— Электрозаводская
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
О себе	РАБОТАЮЩИЙ ШЕФ ПОВАР, ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ РАБОТОСПОСОБНОСТИ. ПЕРФЕКЦИОНИСТ. Я с 1992 года, открыл более 10 разноконцепционных заведений с нуля. В качестве шеф-повара и управляющего в городах-Киров, Москва, Санкт-Петербург, Израиль, Югославия, от 30 до 1000 мест. Работал на таких мероприятиях, как 19 партийная конференция в 1988 году, Конференция МАГАТЭ в 1991 и 1992 году, на Олимпийских играх в Альбервиле (Франция), в 1992 году. Готовил для Патриарха Алексия 2, в 1994 году. Личное приготовление и обслуживание В. С. Черномырдина с делегацией. Принимал и проводил совет директоров ТНК ВР, в 2005 году. Прошёл всю школу ресторанного бизнеса. В совершенстве владею сервисом. Отлично владею кухнями народов СССР (русская, украинская, кавказская, восточная). Имею разработанное меню Италии, Франции, пивной тематики. Рыба, морепродукты, мангал, гриль, казан, тандыр. Постоянно занимаюсь разработкой меню, в том числе современные и интересные способы подачи. Знаю основы азиатской кухни, РАЗРАБОТКА АВТОРСКИХ БЛЮД, Работаю с кондитерскими изделиями (выпечка, десерты). Детское меню. Диетическое меню (индивидуальный подход).

Знание и умение работать с напитками.

Все заведения, которые я открывал, имели успешный трудовой путь.

Отличное знание всех служб в ресторане и других подразделениях, связанных с общественным питанием, в том числе, и при отеле. Хороший организатор и управленец. Отличное знание поставщиков лучших продуктов и напитков. Готовлю любую кухню по рецептам и по дегустации на нужном уровне.

Отличное знание всех форм обслуживания.

Трудолюбивый (идейный), без вредных привычек, развивающийся, легко обучаемый, стрессоустойчив, физически вынослив, грамотный специалист, высокий уровень ответственности, дисциплинированный, высокий уровень культуры, чистоплотный, честный, порядочный, благородный, дружелюбный, презентабельная внешность, люблю детей (хорошо контактирую с ними), хорошее отношение к животным.

В подразделении, где я работаю, всегда порядок, дисциплина, отличное качество в кухне и сервисе.

Образование

- 1982

Технология общественного питания, повар, Среднее специальное образование, Кировское кулинарное училище, Россия, Киров

1991 У,К,К, при Совете Министров РСФСР Кремлёвская школа сервиса МЕТРОТЕЛЬ, Курсы по обслуживанию первых лиц государств

1988 объединение общественного питания на производстве, официант 5 разряда

1985 У,К,К, "Глав. дор-ресторан, Управление, директор вагона ресторана

1984 Объединение общественного питания на производстве, повар 6 разряда

Опыт работы

Март 2025 - по настоящее время

Подработки в кейтеринге и выезды с гуманитарной помощью в Горловку

Октябрь 2023 - Февраль 2025

Россия, Курск. Россия, Донецкая Народная Республика, Горловка.

Личный повар основателя батальона Арбат, Саркисяна Армена Нагапетовича

Обязанности

Сопровождал его в Горловке и Курске. Одновременно организовал и запустил кухню в батальоне. Во время отсутствия руководителя, готовил бойцам батальона и от себя лично готовил разную выпечку в больницу раненым. Так же проводил мастер классы поварам в Епархии Горловки.

Причина ухода

В феврале 2025 года, в связи с гибелью руководителя, вернулся домой

Декабрь 2021 - Ноябрь 2024

Россия, Москва.

Выезды в качестве повара по заказам на мероприятия в семьи и офисы

Обслуживание банкетов, фуршетов, дни рождения, семейные обеды, детские праздники

Обязанности

От 10 до 30 человек. Кухня разнообразная, в зависимости от мероприятия и пожеланий заказчика

Февраль 2017 - Октябрь 2021

Россия, Москва.

Шеф повар

Семья высокого статуса. Двое взрослых и ребенок

Обязанности

Приготовление вкусной, здоровой, разнообразной пищи

Причина ухода

Изменился график работы

Январь 2015 - Март 2017

Россия, Москва.

Шеф повар

Семья высокого статуса. Семья 5 человек, персонал 5 человек, гости

Обязанности

Организация питания в семье. Приготовление завтрака, обеда, ужина
Сбалансированное (здоровое) питание
Сервировка и обслуживание
Проведение различных мероприятий
Приготовление еды для персонала
Чистота на рабочем месте, мытьё посуды
Закупка продуктов, инвентаря, оборудования
Сопровождение за границу. Приготовление обеда в офис

Причина ухода

Работодатель уехал на ПМЖ в другую страну

Апрель - Ноябрь 2014

Россия, Москва.

Шеф повар

Шеф повар для vip персон. 5 человек, гости. Персонал 8 человек.

Обязанности	Организация и формирование кухни с 0 Закупка оборудования (расстановка) инвентаря, сервизной посуды Организация и приготовление блюд по меню, закупка продуктов, мытьё посуды
Причина ухода	Заработная плата

Сентябрь 2011 - Август 2013

Россия, Санкт-Петербург. Россия, Москва.

Шеф повар

Сеть отелей

Обязанности	Организация работы ресторана при отеле с 0. Разработка меню, совместно с итальянцем. Тех. карты, калькуляция, набор и обучение персонала, мониторинг поставщиков. Разработка винной карты и барной продукции. Обучение метрдотелей, барменов, официантов. Запуск ресторана. Организация завтраков (шведский стол), румсервис. Мастеркласс. Сопровождение vip персон - Франция, Швейцария, Италия (4 месяца + сопровождение на яхте).
-------------	--

Август 2010 - Сентябрь 2011

Россия, Москва.

Шеф повар Президента компании (семьи) О.О.О. "Мортадель"

Семья 7 человек, персонал 5 человек

Обязанности	Организация питания семьи. Приготовление завтрака, обеда, ужина. Сбалансированное (здоровое) питание. Сервировка и обслуживание. Закуп продуктов, напитков, оборудования, инвентаря. Проведение различных мероприятий, в том числе и на предприятии (деловые приёмы, корпоративы)
-------------	---

Октябрь 2007 - Август 2010

Россия, Москва.

Шеф повар

Организация питания у vip персон. Работа в посольстве Замбии.

Обязанности	Организация мероприятий у vip персон. Детские праздники, деловые приёмы, семейные праздники и вечеринки, обеды выходного дня. Приготовление и обслуживание Посла и его семьи. Проведение приёмов в посольстве (банкет-
-------------	--

коктейль, фуршет, банкет)

Май 2005 - Сентябрь 2007

Россия, Москва.

Шеф повар

Холдинг «МАРТА». Личный шеф повар Президента компании. Семья 7 человек, персонал 10 человек, гости

Обязанности

Организация приёмов, приготовление блюд, проведение мероприятий, обслуживание семьи Президента. Приготовление обеда в офис.

Октябрь 2004 - Апрель 2005

Россия, Москва.

Управляющий рестораном

Ресторан «Shore House»

Обязанности

Организация сервиса на высоком уровне, дисциплины. Обучение метрдотелей, официантов, барменов, тех. персонал. Работа с персоналом. Контроль всех служб ресторана. Приём и проведение мероприятий

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

Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость
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. Опыт круглосуточной работы. Уважаемый работодатель. готовность работать от 6 дней в неделю. ненормированный рабочий день. Возможно частичное проживание.Зарплата по договорённости.УВЕРЕН,ЧТО МОЯ КВАЛИФИКАЦИЯ,БОЛЬШОЙ И ХОРОШИЙ ОПЫТ,ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА,СООТВЕТСТВУЮТ ВАШИМ ТРЕБОВАНИЯМ. ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛИЗМА, ХОРОШАЯ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ. СВЕТЛАЯ ГОЛОВА, ДОБРОЕ СЕРДЦЕ, ЧИСТЫЕ РУКИ.ПОРЯДОЧНОСТЬ
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
ID	15852 / CRM

Другие рекомендации доступны по запросу