

Эдуард

Шеф-повар



Персональная информация

Дата рождения	Май 1964
Гражданство	Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, взрослая дочь
Место рождения	Россия, г. Киров
Местоположение	Россия, г. Москва
Ближайшая станция метро	Молодежная
Водительские права	Да
Личные качества	<ul style="list-style-type: none"> – Ответственность – Пунктуальность – Надёжность – Креативность – 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 – Высококласный семейный опыт – Опыт круглосуточной работы – Уважаемый работодатель, я готов 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

	<p>ТРЕБОВАНИЯМ. ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ КВАЛИФИКАЦИИ И ПРОФЕССИОНАЛИЗМА, ХОРОШАЯ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ. СВЕТЛАЯ ГОЛОВА, ДОБРОЕ СЕРДЦЕ, ЧИСТЫЕ РУКИ. ПОРЯДОЧНОСТЬ</p>
<p>О себе</p>	<p>Работаю в данной сфере 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.</p> <p>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.</p> <p>Готовил для Патриарха Алексия 2, в 1994 году.</p> <p>Личное приготовление и обслуживание В. С. Черномырдина с делегацией. Принимал и проводил совет директоров ТНК ВР, в 2005 году.</p> <p>Прошёл всю школу ресторанный бизнеса. В совершенстве владею сервисом. Отлично владею кухнями народов СССР (русская, украинская, кавказская, восточная).</p> <p>Имею разработанное меню Италии, Франции, пивной тематики.</p> <p>Рыба, морепродукты, мангал, гриль, казан, тандыр. Постоянно занимаюсь разработкой меню, в том числе современные и интересные способы подачи.</p> <p>Знаю основы азиатской кухни, РАЗРАБОТКА АВТОРСКИХ БЛЮД, Работаю с кондитерскими изделиями (выпечка, десерты). Детское меню. Диетическое меню (индивидуальный подход).</p> <p>Знание и умение работать с напитками.</p> <p>Все заведения, которые я открывал, имели успешный трудовой путь.</p> <p>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.</p> <p>Готовлю любую кухню по рецептам и по дегустации на нужном уровне. Отличное знание всех форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>В подразделении, где я работаю, всегда порядок, дисциплина, отличное качество в кухне и сервисе.</p>
<p>Образование</p>	
	<p>Среднее специальное</p> <p>1991 У,К,К, при Совете Министров РСФСР Кремлёвская школа сервиса МЕТРДОТЕЛЬ, Курсы по обслуживанию первых лиц государства</p> <p>1988 объединение общественного питания на производстве, официант 5 разряда</p> <p>1985 У,К,К, "Глав. дор-ресторан, Управление, директор вагона ресторана</p> <p>1984 Объединение общественного питания на производстве, повар 6 разряда</p> <p>1982 Кировское кулинарное училище. Технология общественного питания, повар</p>

Опыт работы

На данный момент подработки в кейтеринге и выезды с гуманитарной помощью в Горловку

С ноября 2024 года по февраль 2025, работал личным поваром основателя батальона Арбат, Саркисяна Армена Нагапетовича. 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. В феврале этого года, в связи с гибелью руководителя, вернулся домой.

С декабря 2021 по ноябрь 2024 г. выезжал по заказам на мероприятия в семьи и офисы. Частичная работа. Обслуживание банкетов, фуршетов, дни рождения, семейные обеды, детские праздники. От 10 до 30 человек. Кухня разнообразная, в зависимости от мероприятия и пожеланий заказчика

Февраль 2017 — Октябрь 2021. Москва. Семья. Шеф - Повар. Двое взрослых и ребенок. Причина ухода: изменился график работы.

Январь 2015 — Март 2017. Москва. Семья. Шеф - Повар. Семья 5 человек, персонал 5 человек, гости. Причина ухода: работодатель уехал на ПМЖ в другую страну

- 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.

Апрель 2014 — Ноябрь 2014. Шеф повар для vip персон. 5 человек, гости. Персонал 8 человек.

- Организация и формирование кухни с 0. Закупка оборудования (расстановка) инвентаря, сервизной посуды. Организация и приготовление блюд по меню, закупка продуктов, мытьё посуды.

Сентябрь 2011 — Август 2013. Сеть отелей, г. Санкт-Петербург - Москва. Шеф повар.

- 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. О.О.О."Мортадель". Шеф повар Президента компании (семьи). Семья 7 человек, персонал 5 человек.

- 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. Организация питания у VIP персон (частный шеф повар). Работа в посольстве Замбии.

- 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). Организация Службы Питания в пансионате г. Анапа

Май 2005 — Сентябрь 2007. Холдинг "МАРТА". Личный шеф повар Президента компании. Семья 7 человек, персонал 10 человек, гости.

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

Октябрь 2004 — Апрель 2005. Ресторан "Shore House". Управляющий рестораном.

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

Июль 1992 — Декабрь 2003. Ресторанный холдинг, г. Киров. Заместитель Генерального директора по производству

- В 1992 году я был приглашён в ресторанный холдинг на должность заместителя Генерального директора по организации производства общественного питания. В мои обязанности входило разработка концепции ресторана, набор персонала, закупка оборудования, инвентаря, текстиля и т.д. Организация снабжения. Разработка и постановка меню и винной карты. Обучение персонала. Работал, как шеф повар и, как сервис менеджер. После раскрутки заведения переходил на другой объект. Были открыты такие виды предприятий с 1992 по 1994 год, клуб-бар "Гивер" на 40 мест (смешанная кухня, первый мангал в городе).
- В 1995 г. ночной клуб "Астрим" на 200 мест. Ресторан с казино "Русская Тройка" на 150 мест (смешанная кухня).
- В 1996 г. первый рыбный ресторан с казино "Катран" на 50 мест. Ночной клуб "Запретная зона" на 1000 мест.
- В 2000 г. ресторан "Шинок" на 100 мест, с русской, украинской и европейской кухней. Развлекательный центр "Победа" на 1000 мест. С десертным баром, пиццей и европейской кухней. Так же за эти годы были открыты несколько загородных заведений специализирующихся на блюдах на огне.
- В 1994 году работал год в Израиле (Иерусалим), в русском ресторане на 40 мест.
- С 1998 по 2000 работал в Югославии (Сербия) шеф поваром русского ресторана с казино и ночным клубом на 400 мест.
- Все заведения "ПРЕМИУМ КЛАССА"

- 09.1979—06.1992. Повар 46 разряда, повар-бригадир, зав. производством, официант 35 разряда, метрдотель.
- Сентябрь 1979 — Июнь 1992. "Кировское объединение общественного питания, г. Киров. Повар 46 разряда, повар-бригадир, зав. производством, официант 3-5 разряда, метрдотель.
- После окончания кулинарного училища я работал в "Объединении общественного питания" в городе Киров. Это столовые, кафе, бары, рестораны., в т.ч. при отелях. на производстве повышал квалификацию повара.
- Дошёл до зав. производством
- После службы в армии выучился на официанта. Дошёл до метрдотеля

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
---------	--------

Другие рекомендации доступны по запросу