

Юрий

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1986
Знак зодиака	Близнецы
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не женат, детей нет
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Москва. МЦД Удельная
Водительские права	Нет
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	<p>Шеф-повар с опытом работы более 17 лет. Работал как в ресторанах, так и в семьях.</p> <p>В обязанности входило: Приготовление и отдача блюд, разработанных по безглютеновой диете. Приготовление десертов без сахара по диете при диабете. Составление меню на банкет и его приготовление из ограниченного списка разрешённых продуктов по плану питания. Разработка, приготовление меню в поезд, самолёт или автопутешествие и его упаковка по термосумкам. Закупка и поиск продуктов на рынках самостоятельно, слежение за качеством продуктов и сроками годности. Разработка новых блюд. Знание разных кухонь, работал с разными диетами.</p> <p>Работа с персоналом (подбор и обучение)</p> <p>Контроль и соблюдение технологических процессов.</p>

Образование

- 2003	Повар-кондитер, Профессиональное училище 61, Россия, Москва
--------	---

Опыт работы

Июнь 2025 – по настоящее время

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Закупка и поиск продуктов на рынках самостоятельно, слежение за качеством продуктов и сроками годности
Приготовление завтраков, обедов и ужинов
Приготовление банкета
Уборка рабочего места

Ноябрь 2024 – Май 2025

Россия, Москва

Шеф повар

Фриланс

Обязанности

Работал в разных семьях по требованию и в кейтеринге.
Закупка и поиск продуктов на рынках самостоятельно, слежение за качеством продуктов и сроками годности
Приготовление завтраков, обедов и ужинов
Приготовление банкета
Уборка рабочего места

Апрель - Ноябрь 2024

Россия, Москва

Шеф повар

Семья

Обязанности

Закупка и поиск продуктов на рынках самостоятельно, слежение за качеством продуктов и сроками годности
Приготовление завтраков, обедов и ужинов
Приготовление банкета
Уборка рабочего места

Причина ухода

Не подходил график

Декабрь 2021 - Апрель 2024

Россия, Москва

Шеф повар

Семья	
Обязанности	Приготовление и отдача блюд, разработанных по безглютеновой диете, приготовление десертов без сахара по диете при диабете, составление меню на банкет и его приготовление из ограниченного списка разрешённых продуктов по плану питания. Разработка, приготовление меню в поезд, самолёт или автопутешествие и его упаковка по термосумкам. Закупка и поиск продуктов на рынках самостоятельно, слежение за качеством продуктов и сроками годности
Причина ухода	Не удобно было добираться до работы

Февраль - Декабрь 2021	
Россия, Москва	
Шеф повар	
Lavocado	
Обязанности	Заказ и приёмка продуктов питания от поставщиков. Разработка новых блюд. Работа с персоналом (подбор и обучение) Контроль и соблюдение технологических процессов. Инвентаризация, проверка годности продуктов.
Причина ухода	Предложили работу в семье

Июнь 2020 - Октябрь 2021	
Россия, Москва	
Шеф повар	
Усадьба Гребнево	
Обязанности	Подбор и обучение персонала, анализ, разработка различных меню (фьюжн кухня), внедрение новых блюд, составление технологических и калькуляционных карт, проведение инвентаризаций, заказ продуктов, кухонного инвентаря и работа с поставщиками, и др. За период моей работы увеличился поток постоянных гостей, которые приходили хорошо провести время и вкусно поесть
Причина ухода	Предложили лучше условия

Май - Декабрь 2020	
Россия, Москва	
Шеф повар	

Коптильня гриль «Пятачок» «АРТ ФУД ПОДСОЛНУХИ»

Обязанности	открытие заведения с "0"; разработка меню под интерьер; составление меню по арт календарю; подбор персонала, обучение и стажировка; организация бесперебойной работы кухни; постоянный контроль над технологией приготовления блюд, нормами закладки сырья и соблюдением технологических карт; отчётная документация, инвентаризация; организация.
Причина ухода	Временный контракт

Сентябрь 2019 - Август 2020

Россия, Москва

Шеф повар

Medwine Bar

Обязанности	Разработка меню, расстановка поваров по цехам, работа с поставщиками, обучение персонала, участие в приготовление блюд, контроль качества руководство производством, административная работа. соблюдение технологий приготовления блюд. отслеживание новых тенденций в ресторанном бизнесе, изучение спроса потребителей. проведение инвентаризаций заказ товаров, отслеживание цен на продукты поддержание чистоты на кухне, соблюдение норм товарного соседства, санитарных норм.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Июль 2018 - Сентябрь 2019

Россия, Москва

Шеф повар

Blacksmith

Обязанности	Контроль качества приготовления .Разработка новых блюд, введение исправлений в меню при необходимости,обучения персонала,соблюдение сан пин,составление графика,работа с поставщиками.Умение работать на различных типах кухонного оборудования, понимание правил и принципов его эксплуатации, обслуживания, настройки и ухода.Подсчет себестоимости готовых блюд, умение правильно составлять порции.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Январь - Ноябрь 2018

Россия, Москва	
Шеф повар	
ООО Синглит Cozy_lounge	
Обязанности	открытие заведения с "0"; разработка меню под интерьер; составление меню по арт календарю; подбор персонала, обучение и стажировка; организация бесперебойной работы кухни; постоянный контроль над технологией приготовления блюд, нормами закладки сырья и соблюдением технологических карт; отчётная документация, инвентаризация; организация банкетов
Причина ухода	Временный контракт

Февраль 2017 - Январь 2018	
Россия, Москва	
Шеф повар	
Stags Head Pub	
Обязанности	Организация работы кухни и персонала Осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления блюд Приготовление блюд Проведение инвентаризаций Контроль соблюдения работниками правил и норм санитарии Умение работать по ТТК
Причина ухода	Изменился график работы

Март 2016 - Февраль 2017	
Россия, Москва	
Шеф повар	
ООО СКМ СЕРВИС Ресторан Кабановф	
Обязанности	Контроль качества и приготовления блюд, санитарных норм; Заказ и прием продуктов; Проработка и введение сезонных предложений, новых блюд; Ведение кухонной документации, работа по чек-листу; Работа с поставщиками продуктов; Обучение персонала.
Причина ухода	Временный контракт

Ноябрь 2004 - Ноябрь 2015	
Россия, Москва	
Шеф повар	

Ресторан Старина Мюллер

Обязанности	Навыки и знания, приобретенные за период работы в данной отрасли. Русская кухня европейская кухня, средиземноморская кухня. Отличное знание производственных процессов, приготовление, оформления блюд, десертов, организаторские способности.
Причина ухода	Предложили другую работу

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, активность, лояльность, пунктуальность, позитивность, терпеливость, надёжность, квалифицированность, покладистость, опытность, жизнерадостность
Ключевые навыки	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. Опыт работы в русской семье
Русский	Родной
ID	24026

Другие рекомендации доступны по запросу