

Антон

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	1988
Знак зодиака	Близнецы
Гражданство	— Российская Федерация
Семейное положение, дети	Женат, есть дети
Место рождения	Россия
Местоположение	Россия, Тверь
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	Являюсь членом кулинарной ассоциации САКУРА и национальной гильдии шеф поваров России. Проводил мастер класс в партнерстве с Россельхоз банком. Участвовал в съемках телепрограммы " В гости по воскресеньям" 1 канал , в качестве приглашенного кулинарного консультанта. Участник выставки ПИР (2011) занял 2 место на соревнованиях по приготовлению и презентации блюд японской кухни. Проведение мастер классов на TV: РТР " отчаянные домохозяйки" , домашний "выбор вкуса" Личные качества: коммуникабельность,аналитическое рациональное мышление,целеустремленность,организаторские способности,умение работать в команде и стрессовых условиях,ответственность,оперативность,инициативность.

Образование

- 2009	Среднее-специальное образование, Технология продуктов общественного питания, повар технолог, , Колледж сферы услуг
--------	--

- 2014

Технология и структура общественного питания, специалист по методологии и стандартизации бизнес процессов в сегменте HoReCa, Высшее образование, Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) , Россия, Москва

Опыт работы

Июнь 2026 - по настоящее время

Шеф повар

Семья высокого статуса

Обязанности

Работаю на яхте личным поваром для семьи высокого статуса
Полное обеспечение питания работодателя и членов семьи.
Разработка индивидуальных рационов с учётом личных предпочтений, образа жизни и пожеланий семьи.
Приготовление блюд русской, европейской, средиземноморской и авторской кухни ресторанного уровня.
Контроль качества и свежести ингредиентов.
Подготовка семейных ужинов
Соблюдение полной конфиденциальности и высоких стандартов сервиса.
Поддержание идеального санитарного состояния кухни и контроль хранения продуктов.

Март 2025 - Май 2026

Россия, Тверь.

Шеф повар

Федеральная сеть ПиццаФабрика РФ

Обязанности

Руководил всеми подразделениями кухни ресторана.
Организовывал бесперебойную работу производственных цехов.
Контролировал закупки, складские остатки и Food Cost.
Проводил инвентаризации и анализ производственных показателей.
Разрабатывал новые блюда и сезонные предложения.
Обучал персонал современным технологиям приготовления блюд японской и паназиатской кухни.

Октябрь 2024 - Февраль 2025

Шеф повар

ОстроWOK Кафе

Обязанности	Провёл комплексную реорганизацию работы кухни и производственных процессов предприятия. Разработал и внедрил обновлённое меню с учётом особенностей региона, логистики и покупательского спроса. Оптимизировал себестоимость блюд и систему закупок без снижения качества продукции. Внедрил систему инвентаризации и контроля товарных остатков. Разработал внутренние регламенты и производственную документацию. Организовал обучение персонала стандартам приготовления, хранения и отпуска продукции. Внедрил стандарты FIFO, HACCP и современные методы контроля качества. Настроил систему тайминга приготовления и подачи блюд.
-------------	---

Январь - Август 2024

Россия, Петропавловск-Камчатский.

Шеф повар

Частная резиденция

Обязанности	Полное обеспечение питания работодателя и членов семьи. Разработка индивидуальных рационов с учётом личных предпочтений, образа жизни и пожеланий семьи. Приготовление блюд русской, европейской, средиземноморской и авторской кухни ресторанного уровня. Организация закупок, работа с поставщиками и подбор премиальных продуктов. Контроль качества и свежести ингредиентов. Подготовка семейных ужинов, торжественных мероприятий и приёма гостей. Соблюдение полной конфиденциальности и высоких стандартов сервиса. Поддержание идеального санитарного состояния кухни и контроль хранения продуктов.
Причина ухода	Временная работа

Март 2020 - Декабрь 2023

Россия, Южно-Сахалинск.

Шеф повар

Ресторан «Германика»

Обязанности	Сформировал новую команду кухни и выстроил эффективную систему управления персоналом. Провёл полный ребрендинг меню и производственных процессов. Разработал более 100 новых блюд различных категорий.
-------------	---

	Организовал обучение сотрудников и систему регулярной аттестации персонала. Контролировал Food Cost, закупки и товарные остатки. Организовывал банкеты, корпоративные мероприятия и частные приёмы численностью до 150 гостей. Обеспечивал стабильное качество блюд и высокий уровень сервиса. Работал с европейской, русской, немецкой и авторской кухней.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Декабрь 2018 - Февраль 2020

Россия, Южно-Сахалинск.

Шеф повар

Кафе UNO

Обязанности	Организовал работу кухни открытого типа в соответствии с современными стандартами общественного питания. Разработал меню завтраков, бизнес-ланчей и сезонных предложений. Внедрил систему доставки и адаптировал блюда под формат доставки. Оптимизировал производственные процессы, повысив оборачиваемость гостей. Проводил ABC-анализ меню и контролировал ключевые показатели эффективности кухни. Контролировал соблюдение технологических карт и стандартов качества.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Апрель 2017 - Октябрь 2018

Россия, Калининград.

Управляющий партнёр/ Шеф-повар

Кафе «Заря»

Обязанности	Осуществлял операционное управление рестораном и кухней. Контролировал финансовые показатели предприятия, включая Food Cost и Labor Cost. Руководил персоналом кухни и зала. Организовывал гастрономические ужины, тематические мероприятия и мастер-классы. Работал с локальными сезонными продуктами и фермерскими хозяйствами. Взаимодействовал с контролирующими органами. Контролировал закупки, складские остатки и работу поставщиков.
Причина ухода	Проектная работа

Ноябрь 2016 - Март 2017

Россия, Сочи.

Шеф повар

Рестораны Nirpon House и Rucola

Обязанности	Приглашён в качестве эксперта по стандартизации производственных процессов. Провёл аудит работы кухни и действующего меню. Разработал и внедрил стандарты приготовления блюд. Оптимизировал производственные процессы и систему учёта. Провёл аттестацию персонала и обучение новым стандартам. Разработал должностные инструкции и регламенты работы кухни.
Причина ухода	Проектная работа

Ноябрь 2014 - Октябрь 2016

Россия, Москва.

Шеф повар

Испанский ресторан «Тапас Марбелья»

Обязанности	Участвовал в открытии ресторана с нуля. Разработал концепцию кухни и авторское меню. Создал технологические карты и систему контроля себестоимости. Подбирал оборудование и участвовал в проектировании кухни. Формировал команду поваров и организовывал обучение сотрудников. Проводил гастрономические ужины, винные дегустации и тематические мероприятия. Работал с традиционной испанской и средиземноморской кухней.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Ноябрь 2013 - Сентябрь 2015

Россия, Москва.

Шеф повар

Ресторан «ТАКАО»

Обязанности	Руководил всеми подразделениями кухни ресторана. Организовывал бесперебойную работу производственных цехов. Контролировал закупки, складские остатки и Food Cost. Проводил инвентаризации и анализ производственных показателей. Разрабатывал новые блюда и сезонные предложения.
-------------	--

	Обучал персонал современным технологиям приготовления блюд японской и паназиатской кухни.
Причина ухода	Предложили лучше условия

Август 2008 - Сентябрь 2010

Россия, Москва.

Шеф повар

ООО « Росинтер Ресторантс «

Обязанности	Прошёл профессиональный путь от повара-заготовщика до су-шефа крупной ресторанной сети. Координировал работу нескольких производственных подразделений. Контролировал качество продукции и соблюдение корпоративных стандартов. Организовывал работу смены, проводил инвентаризации и обучение сотрудников. Работал с итальянской, японской, русской и паназиатской кухней. Обеспечивал соблюдение стандартов HACCP и Food Safety.
Причина ухода	Предложили лучше условия

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

Русский	Родной
Английский	A2 - Элементарный
Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность

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. Высококласный семейный опыт. Опыт круглосуточной работы
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
ID	34079 / CRM

Другие рекомендации доступны по запросу