

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 3, станция Удельная
Водительские права	Нет
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Мероприятия на свежем воздухе
Интересы	— Здоровый образ жизни
О себе	Шеф-повар с опытом работы более 17 лет. Работал как в ресторанах, так и в семьях. 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. Работа с персоналом (подбор и обучение) Контроль и соблюдение технологических процессов.

Образование

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

Опыт работы

Апрель - Ноябрь 2024

Семья

Шеф повар, Россия, Москва

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

Семья уехала

Декабрь 2021 - Апрель 2024

Семья

Шеф повар, Россия, Москва

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

Lavocado

Шеф повар, Россия, Москва

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

Усадьба Гребнево

Шеф повар, Россия, Москва

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

Коптильня гриль «Пятачок» «АРТ ФУД ПОДСОЛНУХИ»

Шеф повар, Россия, Москва

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

Medwine Bar

Шеф повар, Россия, Москва

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

Blacksmith

Шеф повар, Россия, Москва

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	
ООО Синглит Cozy_lounge	
Шеф повар, Россия, Москва	
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; отчетная документация, инвентаризация; организация банкетов
Причина ухода	Временный контракт
Февраль 2017 - Январь 2018	
Stags Head Pub	
Шеф повар, Россия, Москва	
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	
ООО СКМ СЕРВИС Ресторан Кабановф	
Шеф повар, Россия, Москва	
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	
Ресторан Старина Мюллер	
Шеф повар, Россия, Москва	
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