

Андрей

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	2003
Знак зодиака	Водолей
Гражданство	— Латвия
Семейное положение, дети	Не женат, детей нет
Место рождения	Латвия, Рига
Местоположение	Латвия
Водительские права	Да
Водительские права (страны)	— Латвия
Есть автомобиль	Нет
Виды спорта	— Тренажёрный зал — Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	— Путешествия — Готовка — Изучение языков
Интересы	— Здоровый образ жизни — Изучение культур — Знакомство с новыми людьми — Природа — Правильное питание — Саморазвитие
О себе	Кулинарный профессионал с практическим опытом работы в качестве су-шефа с 2022 года, демонстрирующий мастерство в приготовлении высококачественной еды, и инновации в меню. Приготовление выпечки, морепродуктов и мясные блюда, при строгом соблюдении стандартов в условиях быстрого темпа работы.

	Доказанная способность эффективно координировать выездное кейтеринговое обслуживание и работу открытой кухни. Опыт работы с большим количеством членов семьи и персоналом. Приготовление диетического меню, детского и кето диеты. Практический кулинарный опыт приготовления блюд тайской, европейской, русской, французской и итальянских кухонь мира.
Проживание	— Готов жить на территории работодателя

Образование

- 2022	Среднее общее образование, HIGH SCHOOL DIPLOMA / RTRIT / , Латвия, Рига
--------	---

Опыт работы

Октябрь 2025 - Апрель 2026

Финляндия.

Су Шеф

Ресторан KASKSLAUTATEN

Обязанности	Сотрудничал с шеф-поварами в разработке инновационных блюд и сезонных меню Поддерживал работу кухни в часы пик, чтобы обеспечить качественное обслуживание
Причина ухода	Временный контракт

Июль - Октябрь 2025

Франция, Сен-Тропе.

Семейный повар

Работа в семье

Обязанности	Приготовление блюд согласно индивидуализированных меню на основе предпочтений клиентов и диетических ограничений Планировал и организовывал еженедельные закупки продуктов и поиск ингредиентов
Причина ухода	Временный контракт

Февраль - Июль 2025

Латвия.

Су Шеф

MONKEY CLUB

Обязанности

Координировал заказ продуктов, чтобы обеспечить наличие на кухне необходимых ингредиентов для выполнения требований меню и банкетных мероприятий

Разрабатывал и реализовывал планирование меню в соответствии с концепцией ресторана и сезонной доступностью продуктов

Управлял подготовкой банкетов, обеспечивая высокое качество выполнения кулинарных требований конкретных мероприятий

Поддерживал эффективные отношения с поставщиками для обеспечения наилучшего качества ингредиентов при контроле затрат

Сотрудничал с кухонным персоналом для оптимизации рабочего процесса и процессов приготовления пищи

Внедрял протоколы безопасности пищевых продуктов для соблюдения санитарных норм и поддержания высоких стандартов гигиены

Адаптировал блюда в меню на основе отзывов клиентов и тенденций в питании для повышения удовлетворенности гостей

Помогал в обучении нового кухонного персонала для соблюдения стандартов ресторана и кулинарных техник

Январь - Июль 2025

Латвия.

Семейный повар

Работа в семье

Обязанности

Готовил индивидуальные меню, учитывающие диетические ограничения и предпочтения, обеспечивая персонализированный и приятный опыт питания.

Поддерживал строгие санитарные нормы кухни и стандарты безопасности пищи для обеспечения соответствия требованиям здравоохранения и предотвращения загрязнений.

Координировал закупку ингредиентов и управление запасами для оптимизации свежести при минимизации пищевых отходов и операционных затрат.

Сотрудничал с домашним персоналом для бесперебойного планирования подачи блюд, повышая общую эффективность и удовлетворенность гостей.

Упрощал рабочие процессы приготовления пищи, чтобы сократить время обслуживания без ущерба для качества и презентации.

Причина ухода

Контракт на 6 месяцев

Апрель 2024 - Январь 2025

Норвегия.

Семейный повар

Работа в семье

Обязанности	Готовил индивидуальные блюда, соответствующие конкретным диетическим требованиям, обеспечивая высокое удовлетворение клиентов и сбалансированное питание. Поддерживал строгие стандарты гигиены и безопасности на кухне для гарантии безопасности пищи и соблюдения нормативных требований. Закупал премиальные ингредиенты у проверенных поставщиков для повышения качества блюд и стабильности вкуса. Координировал графики приготовления блюд и меню для специальных мероприятий в соответствии с предпочтениями клиентов и ожиданиями по времени. Оптимизировал рабочие процессы на кухне для сокращения времени подготовки, сохраняя при этом качество и презентацию блюд.
Причина ухода	Временный контракт

Март 2024 - Январь 2025

Бейтостолен. Норвегия.

Су Шеф

CASA MONTAGNA

Обязанности	Готовил разнообразные основные блюда итальянской кухни, включая пиццу ручной лепки, свежие макароны и ремесленный хлеб. Поддерживал высокие стандарты качества блюд и гигиены в условиях быстрого темпа работы на кухне. Сотрудничал с кулинарной командой для разработки новых блюд и ежедневных специальных предложений, расширяя ассортимент ресторана. Управлял инвентарем и заказывал поставки, обеспечивая кухню всеми необходимыми продуктами для обслуживания. Демонстрировал мастерство в приготовлении теста и методах выпечки, способствуя репутации ресторана за подлинные итальянские блюда. Оптимизировал работу кухни, внедряя эффективные методы приготовления и организационные практики. Оказывал наставничество младшему персоналу кухни, способствуя культуре обучения и профессионального роста.
-------------	--

Февраль 2023 - Март 2024

Латвия, Рига.

Су Шеф

Отель Меркурий

Обязанности	Управлял ежедневной работой кухни большого отеля, обеспечивая своевременное обслуживание завтрака, обеда и ужина Координировал приготовление и подачу блюд для до 300 гостей, поддерживая высокие стандарты качества и удовлетворенности гостей Руководил командой поваров, способствуя созданию совместной среды для
-------------	--

повышения эффективности команды и морального духа

Внедрил эффективные рабочие процессы на кухне для одновременного обслуживания нескольких приемов пищи, включая кофейные паузы и семинары

Строго соблюдал правила безопасности пищевых продуктов и санитарные нормы, обеспечивая безопасное питание для всех гостей

Сотрудничал с шеф-поваром при разработке меню, учитывая сезонные ингредиенты и предпочтения гостей

Помогал в управлении запасами и заказе продуктов, оптимизируя работу кухни и сокращая отходы

Оказывал наставничество и проводил обучение младшего персонала кухни, способствуя их профессиональному росту и развитию навыков

Апрель 2022 - Февраль 2023

Латвия, Рига.

Су Шеф

Гольф клуб VIESTURI

Обязанности

Готовил высококачественные блюда в условиях быстрого темпа работы, поддерживая постоянство и высокий уровень качества.

Контролировал уровни запасов и размещал заказы на поставки, обеспечивая постоянное наличие необходимых продуктов на кухне.

Строго соблюдал стандарты безопасности пищевых продуктов и санитарных норм, успешно проходя все проверки.

Оптимизировал рабочие процессы приготовления пищи для сокращения отходов и эффективного контроля затрат на продукты.

Март 2021 - Апрель 2022

Латвия, Рига.

Повар

Ресторан Коя

Обязанности

Подготовка заготовок для приготовления блюд.

Приготовление блюд согласно меню и регламенту

Подачи блюд согласно стандартам ресторана.

Поддержание чистоты и порядка.

Ноябрь 2020 - Март 2021

Латвия, Рига.

Повар

Ресторан Италиссимо

Обязанности

Приготовление блюд Итальянской кухни

Февраль 2019 - Февраль 2020

Латвия, Рига.

Повар

Гостиница Кемпински

Обязанности

Приготовление блюд согласно меню гостиница
Соблюдение санитарных норм и стандартов

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

Английский

B2 - Выше среднего

Русский

Родной

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

Готовы ли вы пройти
полиграф, если этого требует
работодатель?

Да

ID

32534

Другие рекомендации доступны по запросу