

Ян

Шеф повар



Персональная информация

Дата рождения	Октябрь 1978
Гражданство	Украина, паспорт Испании в процессе, а также ВНЖ РФ
Семейное положение, дети	В отношениях, есть ребенок
Место рождения	Украина
Местоположение	Испания\Дубай
Водительские права	Да
Есть автомобиль	да, mini van
Личные качества	<ul style="list-style-type: none"> Ответственность Пунктуальность Надежность Креативность Активность Квалифицированность Опытность
Ключевые навыки	<p>Высококласный семейный опыт</p> <p>Тайская, Японская, Азиатская, кухни. Итальянская, Испанская, Средиземноморская кухни, морепродукты, мясные блюда, десерты, правильное питание, диеты кето, детокс, выход из голодания, индийская кухня, безглютеновые, безлактозные блюда</p>
Виды спорта	Мероприятия на свежем воздухе
Хобби	<ul style="list-style-type: none"> Путешествия Готовка Изучение языков
О себе	<p>Опытный шеф, знающий правила безопасного обращения и приготовления пищи. Говорит на трех языках (русском, испанском и английском), обучен мультикультурному общению и кулинарной дисциплине. Опыт работы в качестве личного повара, способный оценить личные вкусовые предпочтения и авторские меню. Способный вести за собой вперед и формировать дух положительной продуктивности в своей команде. Профессионал, увлеченный всеми аспектами отрасли и стремящийся</p>

постоянно учиться. Владеет навыками приготовления азиатской, японской, средиземноморской, арабской, кошерной еды, в том числе итальянская, французская, русская кухни. Правильное питание, безглютеновые блюда, безлактозные, детокс, выход из голодания, кето диеты, фьюжен кухня. Обучался кулинарному мастерству в Таиланде и Испании.

Сертификаты

Escuela de Hosteleria en Cartagena (Murcia) 2007
 Course on Protocol and Events (Almería) 2009
 Smart Cooking School (Crabi, Thailand) 2012
 Escuela Superior de Hostelería (Seville) 2014
 Expert in Technological Culinary Skills Master Chef Class with Susi Diaz (Alicante) 2015
 Contemporary Spanish Cuisine: Rice, Fish and Seafood

Опыт работы

Январь 2022 - по настоящее время

Семья

Шеф повар , Дубай\Испания\РФ

Обязанности

Приготовление блюд различных кухонь мира, азиатской, японской, средиземноморской, арабской, кошерной еды, в том числе итальянская, французская, русская кухни. Правильное питание, безглютеновые блюда, безлактозные, детокс, выход из голодания, кето диеты, фьюжен кухня.
 закупки, составление списков, финансовая отчетность, заготовки.

Апрель 2017 - Январь 2021

Семья

Шеф повар , Испания\Франция\Турция

Обязанности

Приготовление блюд различных кухонь мира, азиатской, японской, средиземноморской, арабской, кошерной еды, в том числе итальянская, французская, русская кухни. Правильное питание, безглютеновые блюда, безлактозные, детокс, выход из голодания, кето диеты, фьюжен кухня.
 закупки, составление списков, финансовая отчетность, заготовки.

Апрель 2004 - Апрель 2017

Рестораны в Испании

Шеф повар, Испания

Обязанности

Ян работал поваром в испанских ресторанах начиная от линейного повара, до шефа: составление меню, приготовление различных

	блюд, сервировка, содержание рабочего места в чистоте и порядке. Закупки, отчетность Campanario Country Club and Golf Course, Estepona Les Cubes Restaurant, Marbella Villa Tiberio Restaurant, Marbella Curry Leaf, Flavour and Flavour II Restaurants, Cartagena Hotel Villa Thongbura 4* Restaurant, Thailand Restaurant Swiss Chalet, Marbella Café Viena, Marbella Restaurante Umami Fusion, Marbella Palacio de Congresos de Cartagena Restaurante Amapola, La Mango Golf Club Hyatt Resort El Coto Restaurante Gastronomico
Причина ухода	начала работы с семьями, кейтеринг

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	Свободное владение
Испанский	Свободное владение
Русский	Родной

Другие рекомендации доступны по запросу