

Шеф-кухар шукає роботу



Львів, Україна

Мои обязанности:

- * анализ имеющегося ассортимента с точки зрения оборачиваемости вложенных денежных средств, анализ логистических потоков на производственной площадке с точки зрения оптимизации трудозатрат на производство и соответствие санитарным нормам
- * внесение предложений по оптимизации производства продуктов компании с точки зрения цена-качество-удовлетворенность клиентов
- * разработка и внедрение единой системы качества продукции и подачи блюд;
- * составление единого меню для всех заведений сети и отлаженная система порядка размещения блюд в меню; организация контроля отработки новых блюд;
- * контроль за соблюдением санитарных норм и правил;
- * распределение производственного пространства на цеха и зоны;
- * контроль хранения сырья, товаров, готовой продукции, соблюдение товарного соседства;
- * организация системы контроля сроков годности сырья и готовой продукции;
- * организация технологических потоков на производстве;
- * составление и расчет технологических и калькуляционных карт;
- * расстановка персонала согласно технологической схеме;
- * ведение производственного контроля,
- * проведение инвентаризаций, плановых и внеплановых проверок торговых точек компании.

Мое резюме:

Професійні навички: 1990-1993рр. Франція м. Діжон ресторан «Le Procope»

Кухар

- Навчання рецептам Класичної Французької кухні.
- Надбання практичних навичок кухаря.
- Практичне закріплення придбаних навичок.

1993-1995рр. Польща м.Тарнобжег ресторан «Пані Джюіори»

Кухар, Старший кухар

- Продовження закріплення навичок на посаді кухарем.
- Початок праці на посаді старшого кухаря.
- Допомога закладу в розробці нового меню.
- Участь в покращенні виторгу ресторану на 10-15%.

1995-1998рр. Росія м. Нальчик ресторан-готель «Долинськ»

Кухар, Старший кухар

- Продовження закріплення професійних навичок.
- Стажування і практика на посаді шеф-кухаря.
- Участь і допомога в розвитку ресторанного бізнесу.

1998-2005рр. Польща м. Познань ресторан-готель «Oskar»

Шеф-кухар

- Розробка меню, поновлення і впровадження нових страв.
- Підбір і навчання персоналу.
- Навчання персоналу для роботи на новому обладнанні.
- Підвищення виторгу ресторану на 15-20%.

2005-2010рр.Польща, Росія, Україна(Карпати, Крим) ресторани готелів

Шеф-кухар

- Розвиток різномасного меню.
- Робота з персоналом по приготуванню страв нового меню.
- Робота з доставкою продуктів.
- Напрямок роботи з підвищенням виторгу ресторану.

З 2007р. сертифікован від: World Polonia Business Club wraz Kapituła Klubu Szefow Kuchni

Price: **9 000 \$**

Тип оголошення:
Послуги, пропоную

Торг: доречний

Дзюра Олег

0931923443 09656558