Опубликовано 10 мая 2022г.



Дзюра Олег Леонідович

Активно ищу работу

Шеф-кухар, 24000 грн

Полная занятость, Свободный график
Желаемый город работы : Львов
Дата рождения: 26 июля 1964 (62 года)
Пол: Мужчина
Семейное положение: Не указано
Дети: Не указано

Контактная информация

Зарегистрируйтесь или войдите чтобы открыть контакты соискателя

Цель

Розвивати ресторанний бізнес в Україні за Європейським стандартам, а не по-совдеповським...

Опыт работы

Я EXECUTIVE CHEF «ШЕФ КУХНІ»,

с 01.1990 по текущее время (36 лет 9 месяцев)
Ресторани Європи, України, Львів, Познань
(Мої Обов'язки

1. ШЕФ-КУХАР НАЛЕЖИТЬ ДО КАТЕГОРІЇ КЕРІВНИКІВ.
2. Здійснюю керівництво виробничо-господарською діяльністю підрозділу підприємства громадського харчування.
3. Направляю діяльність трудового колективу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва необхідного асортименту та якості відповідно до виробничого завдання.
4. Провожу роботу з удосконалення організації виробничого процесу, з впровадженням прогресивної технології, в ефективному використанню техніки, підвищенням професійної майстерності працівників з метою підвищення якості продукції, що випускається.
5. Складаю заявки на необхідні продовольчі товари, напівфабрикати та сировину, забезпечую їх своєчасне отримання зі складу, контролюю терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження і реалізації.
6. Забезпечую на основі вивчення попиту споживачів різноманітність асортименту страв і кулінарних виробів, складаю меню.
7. Здійснюю постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни.
8. Здійснюю розстановку кухарів та інших працівників виробництва.
9. Складаю графік виходу кухарів на роботу.
10. Провожу бракераж готової їжі.
11. Періодично контролю впродовж робочого дня процес приготування їжі, дегустація якнайбільшої кількості страв на смак, консистенцію, запах і загальну якість;
12. Організовую облік, складання і своєчасне подання звітності про виробничу діяльність, впровадження передових прийомів і методів праці.
13. Регулярно контролюю доходи кухні.
14. Контролюю правильну експлуатацію устаткування та інших основних засобів.
15. Провожу інструктаж з технології приготування їжі та інших виробничих питань.
16. Контролюю дотримання працівниками правил і норм охорони праці і техніки безпеки, санітарних вимог і правил особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.
17. Провожу роботу з підвищення кваліфікації працівників.

Моє резюме

1990-1993рр. Франція м. Діжон ресторан «LeProcope» Кухар:
- Навчання рецептами Класичною Французької кухні;
- Набуття практичних навичок кухаря;
- Практичне закріплення набутих 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 покращені виторгу ресторану на 10-15%.

1995-1998рр. Кабардино-Балкарія м. Нальчик, ресторани-готелів «Долинськ», «Нальчик» Кухар, Старший кухар:

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

1998-2005рр. Польща м. Познань ресторан-готель «Ikar»,
2001р.Україна м. Львів; ресторан «Кактус»;
2005р.ресторан «Вежа Крамарів» ExecutiveChef, Су-Шеф,
Шеф Кухні:
- Відкриття ресторану з «0»;
- Розробка меню, поновлення та впровадження нових страв;
- Підбір та навчання персоналу;
- Навчання персоналу для роботи на новому обладнані;
- Підвищення виторгу ресторану на 15-20%.

2005-2022рр.Польща, Україна (Карпати, Курорти) ресторани готелів,
2006р.м. Львів ресторан «Мушкетер»;
2008р.м. Євпаторія ресторан «Замок Вікінгів»;
2012р. м. Тернопіль(Заліщики) ресторан «Мішин Сіті»;
2013р.м. Хмельницький(Дунаївці) ресторан «Best»ExecutiveChef, Шеф Кухні:
- Відкриття ресторану з «0»;
- Розвиток різного меню;
- Робота з персоналом по приготуванню страв нового меню;
- Робота з доставкою продуктів;
- Напрямок роботи з підвищенням виторгу ресторану.)

Деловые и личные качества

активность, креативность, профессионал с большим практическим опытом в данной области, стремление к повышению профессионального уровня, навыки построения взаимовыгодных взаимоотношений с клиентами, умение сосредотачиваться на главном, исполнительность, навыки проведения успешных переговоров с клиентами, ответственность, пунктуальность, умение убеждать и договариваться, амбициозность, стремление к самосовершенствованию, добросовестное выполнение поставленных задач, упорство, гибкость мышления, творческий подход к поиску способов выполнения поставленных задач, умение согласованно работать в коллективе, знание типовых бизнес-процессов в данной области, навыки подготовки докладов, настойчивость, работоспособность, способность быстро принимать правильные решения, умение достигать желаемых результатов, аналитическое мышление, глубокое знание сферы деятельности, легко адаптируюсь к новым информационным системам, развитое стратегическое мышление, дисциплинированность, нацеленность на результат, навыки делового общения, хорошие организаторские способности, трудолюбие, аккуратность, надежность, предприимчивость, инициативность, ответственность, уверенность в себе, энтузиазм, порядочность, решительность, хорошая дикция, общительность, самоконтроль, тактичность, целеустремленность, способность самостоятельно принимать решения, энергичность, вежливость, жизнерадостность, организованность, самостоятельность, справедливость, честность, внимание к деталям, ориентация на результат, принципиальность, находчивость

Дополнительные сведения

Я EXECUTIVE CHEF «ШЕФ КУХНІ», Шеф-кухар (ніколи не працював в совдеповських столових, не плагіатор з салатами цезар), Szefkuchni - адміністративно-відповідальна особа, яка не займається тільки безпосередньо приготуванням їжі, але веде виробничо-господарську діяльність, КЕРУЮЧИЙ кухнею, вчитель і помічник в ресторанному бізнесі. Шукаю постійну і цікаву роботу в ресторані, щоб впроваджувати в життя все чому я навчився за 32 роки, працюючи в ресторанах Європи, України. При домовленості про цікаву роботу я готовий приїхати до Вашого закладу і навчати персонал щоб дивувати гостей ресторану справжньою Європейською, Українською кухнею. Професійно розроблю концепцію закладу, меню, складу калькуляції. Навчаю і повністю контролюю весь процес роботи кухні і залу. А це допоможе домогтися найкращих результатів у Вашому ресторанному бізнесі. Маю великий досвід у відкриті закладу з "НУЛЯ".

Образование

ВВАТУ

высшее , с 1980 по 1984 (4 года)
Інженерний, Київ (Україна)

Курсы и тренинги

Сертифікований від: американської компанії «WorldPoloniaBusinessClub», а також почесний KapitulaKlubuSzefowKuchni Польщі.

Владение языками

Українська — базовый

https://novarobota.ua/index.php/resume/shef-kukhar-225601