Опубликовано 31 января 2022г.



Кулешов Владислав

Активно ищу работу

Шеф-кухар, 33000 грн

Полная занятость
Желаемый город работы : Киев
Дата рождения: Нет данных
Пол: Мужчина
Семейное положение: Не указано
Дети: Не указано

Контактная информация

Зарегистрируйтесь или войдите чтобы открыть контакты соискателя

Опыт работы

Кухар-універсал

с 02.2016 по 04.2018 (2 года 2 месяца)
FRAU ROSA
(Почав свій шлях з горячого процесу , потім вирішив пізнати всі грані кухні , працював на грилі , закусках , та десертах . Переміг у конкурсі «кращий кухар» , та отримав грошову мотивацію від ресторану.)

BIANCORA

с 05.2018 по 06.2019 (1 год 1 месяц)

Кухар горячого процесу
(В цьому ресторані я відпрацював швидкість , а також якість подачі страв . Навчився працювати з різноманітними делікатесами . Освоїв техніки су-від , компресація та ферментація .)

Кухар-універсал , су-шев

с 06.2019 по 05.2020 (11 месяцев)
BLANKE
(Я отримав досвід в роботі з буйволиною молочною продукцією : моцарела , буратта , рікотта , страчателла , качотта . Створив авторське меню на основі цих продуктів .)

Су-шеф

с 05.2020 по 06.2021 (1 год 1 месяц)
ДЕРГАЧЕВ
(В данному закладі я подавав страви «зі двора на стіл». У власників ресторану була власна ферма з виробництва м’яса та молочних продуктів . Створювали сезонні блюда та оновлювали меню кожні 3 місяці .)

Участь у «МайстерШеф»

с 06.2021 по 08.2021 (2 месяца)
Участь у «МайстерШеф»
(З часів навчання планував прийти на МайстерШеф . Отримав масу досвіду , емоцій , професійного розвитку , творчого натхнення та віру в себе. Закінчив проект суперфіналістом та з ціллю стати шефом на кухні та лідером у колективі .)

Шеф-кухар

с 10.2021 по текущее время (5 лет 1 месяц)
BIOLOGIST
(В данному ресторані я запустив концепцію сучасної української кухні з локальними продуктами . Також ми співпрацюємо з українськими фермами та м’ясокомбінатами .)

Образование

школа

среднее
