Опубликовано 27 сентября 2021г.



Телятников Юрий Юрьевич

Активно ищу работу

Шеф-повар, бренд, технолог общественного питания

Полная занятость, Неполная занятость, Сменный график
Желаемый город работы : Одесса
Дата рождения: Нет данных
Пол: Мужчина
Семейное положение: Не указано
Дети: Не указано

Контактная информация

Зарегистрируйтесь или войдите чтобы открыть контакты соискателя

Опыт работы

Заведующий пищевого производства

с 06.2020 по текущее время (6 лет 4 месяца)
Madam Broccoli, Одеса (Профильная компания которая занимается корпоративным кейтерингом и кулинарией.)
(Контроль работы производством, управление командой из 27 человек. Контроль качество приготовления блюд. Стандарты упаковки и хранения. Увеличение прибыли, стандартизация, укомплектование и обучение персонала. Разработка новых блюд и рецептур.

https://www.instagram.com/madame_broccoli_ukraine/
https://www.facebook.com/madamebroccoli)

Бренд-Шеф сети ресторанов

с 10.2018 по 06.2020 (1 год 8 месяцев)
Ресторан-пиццерия «Zucchini», Одеса (Рестораны, кафе, общественное питание.)
(Бренд-Шеф сети ресторанов
Октябрь 2018 – Июль 2020 – 2 года.
Ресторан-пиццерия «Zucchini»
(Итальянская кухня, Гастро-тур по миру)
http://zucchini.od.ua/
Управление и контроль кухни 2-ух ресторанов. Контроль качества. Контроль переучетов и себестоимости. Перепланировка производственных помещений. Закупка оборудования и инвентаря.
Обновление основного меню. Обновление банкетного меню. Запуск акционного сезонного меню: Украинская кухня, Испанская кухня, Израильская кухня, Аргентинская кухня.)

Дополнительные сведения

Шеф повар
с 01.2015 по 10.2018 (3 года 9 месяцев)
Ресторан «Glukozza», Одеса (Ресторан, Кафе, Общественное питание.)

Шеф повар
Январь 2015 - Октябрь 2018 – 3 года.
Ресторан «Glukozza»
(Стейк хауз, Европейская, Итальянская, Тайская, Японская кухни)
facebook.com/pg/glukoza.odessa

Шеф-повар
с 10.2014 по 12.2014 (2 месяца)
Luna Bar & Grill, кафе Луна, Одеса (Ресторан, кафе, общественное питание.)

Проектная работа. Открытие ресторана. Подготовка меню. Подбор и обучение персонала.

Шеф-повар
с 06.2014 по 10.2014 (4 месяца)
ресторан Traveler’s Coffee Odessa, Одеса (Ресторан, Кафе, Общественное питание.)

Шеф повар
Июнь 2014 - Октябрь 2014 – 5 месяца.
ресторан Traveler’s Coffee Odessa
(Европейское меню, Суши-бар)
http://www.travelersodessa.com/

Су-Шеф
с 04.2014 по 06.2014 (2 месяца)
Ресторан «САД», Одеса (Ресторан, Кафе, Общественное питание.)

Су - Шеф
апрель 2014 - июнь 2014 – 3 месяца.
Ресторан «САД»
(Европейское меню, Современная Украинская кухня)

Бренд-Шеф. Шеф повар.
с 09.2011 по 04.2014 (2 года 7 месяцев)
Кафе “People”, Одеса (Ресторан, Кафе, Общественное питание)

Шеф повар.
Сентябрь 2011 – апрель 2014 – 3 года и 4 месяца.
Кафе “People”,
а также: Ночной клуб «Akwa», Суши бар, Оригами Вок, Кафе Ложка,
Пицца Челентано, Пив-бар Жигули,
http://peoplecafe.od.ua/ http://mamabeach.com.ua/
http://www.aquakoblevo.com.ua/aquatoria

Шеф повар, зав. производством
с 08.2010 по 08.2011 (1 год)
Отель "Лондон", Одеса (Отель, Ресторан, Банкетный зал, Кейтеринг.)

Шеф повар, зав. производством
август2010 - август 2011 – 1 год.
Отель "Лондон"
(Ресторан Аля карт, Банкетный зал, Шведский завтрак, Отель)
https://london-hotel.com.ua/

Шеф повар
с 05.2010 по 08.2010 (3 месяца)
Мартиника, Чорноморськ (Пляжный развлекательный комплекс Мартиника.)

Сезонная работа. Запуск кухни ресторана, Новое меню. Разработка блюд. Технологические карточки. Контроль персонала кухни. Контроль переучетов.

Шеф повар
с 04.2008 по 05.2010 (2 года 1 месяц)
Золотой шар, Одеса (Бильярдный клуб. Банкетный зал. Отель. Ресторан. Банный комплекс.)

Обновление меню. Технологические карточки. Контроль переучетов. Подбор и обучение персонала.

Су-шеф
с 04.2007 по 03.2008 (11 месяцев)
Торговый центр Таврия -В "Аэропортовский", Одеса (Отдел кулинарии.)

Контроль приготовления. Выдача готовой продукции на ветрину. Обучение персонала. Калькуляционные карточки. Контроль переучета.

Судовой повар
с 08.2006 по 03.2007 (7 месяцев)
ГП "МАРС" т\х Леопард, Одеса (Спасательная служба)

Приготовление блюд. Обеспечение питанием экипаж судна. Ежедневное меню для 21 человека. Выпечка хлеба.

Шеф повар
с 09.2005 по 06.2006 (9 месяцев)
Ресторан Чайка Таврия - В, Одеса (Ресторан Аля карт)

Подготовка ресторана к открытию, заказ оборудования и инвентаря. Проектирование технологических помещений кухни. Набор и обучение персонала. Разработка меню. Технологические карточки. Контроль переучета. Контроль фаст-фуда и отдела кулинарии от ресторана.

Повар
с 04.2005 по 08.2005 (4 месяца)
Ресторан Бульвар, Одеса (Сфера обслуживание.)

Повар горячего цеха. Приготовление блюд, Одесской и Европейской кухни.

Повар
с 01.2005 по 04.2005 (3 месяца)
Кафе Альпина, Одеса (Сфера общественного питания.)

Повар горячего цеха. Приготовление блюд.

Су-шеф
с 07.2002 по 01.2005 (2 года 6 месяцев)
Торговый центр Таврия-В "Аэропортовский", Одеса (Отдел кулинарии.)

Контроль приготовление блюд. Стандарты качества. Обучение персонала.

Повар-продавец
с 12.2001 по 07.2002 (7 месяцев)
Кафе Бистро Венские сосиски, Одеса (Фаст фуд)

Повар на фаст фуде.

Официант
с 05.1999 по 10.1999 (5 месяцев)
Кафе бар "Фаэтон", Одеса (Кафе бистро)

Обслуживание гостей.

Одесская Национальная Академия Пищевых Технологий. (Украина, Одесса) : Прошел обучение по технологии общественного питания.
Бакалавр: закончил в 2006 году ОНАПТ и получил базовое образование по направлению подготовки "Пищевая технология и инженерия" и получил квалификацию бакалавра с технологией питания. Дата выдачи: 30.06.2006г.
Специалист: закончил в 2008г. ОНАПТ и получил полное высшее образование по специальности "Технология питания" и получил квалификацию специалиста по технологии питания. Дата выдачи: 30.06.2008г.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ И ЗНАНИЯ.
•Разработка и внедрение концептуального меню;
•Составление технологических и калькуляционных карт;
•Контроль качества продуктов;
•Контроль себестоимости блюд;
•Опыт открытия ресторанов с "0";
•Работа с поставщиками;
•Планирование заказов у поставщиков;
•Поиск новых поставщиков;
•Тестирование новых образцов продукции;
•Контроль соблюдения технологии приготовления блюд, санитарных требований и эксплуатации оборудования;
•Проведение инвентаризации;
•Ведение отчётной документации;
•Подбор и обучение персонала;
•Отслеживание новинок на мировом рынке: модные тенденции в меню, новые продукты, новое технологическое оборудование;
•Знание ПК: Microsoft Word, Microsoft Excel, Internet.

НАГРАДЫ

_____
1. Занял 1-е место на Конкурсе Барские Забавы на телеканале А-1 в Отеле Моцарт в 2010г.
2. Занял 2-е место на чемпионате юга Украины в 2018г.

Мои проекты по Консалтингу.

Онлайн ресторан «Молодой голодный» Одесса, Радужный 23.
Сентябрь 2020 - Январь 2020 – 4 месяца.
(Суши, Пицца, Вок, Европейская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта, планировка помещения кухни согласна стандартов по системе ХАСП, подбор и закупка оборудования и инвентаря. Подбор персонала и обучение. Разработка меню, технологические и калькуляционные карточки. Подготовка всей документации для персонала и учета. Фотоссесия блюд из меню для соц. сетей. Подготовка сайта и полиграфии. Подбор одноразовой посуды. Запуск ресторана)
https://molodoigolodnyi.od.ua/
https://www.instagram.com/p/CLYxdCWBijG/?utm_source=ig_web_copy_link

Кафе «Do ribas» Одесса, на 1-ой Фонтанке, по адресу: Гагарина 2а
Август 2020 – Ноябрь 2020 – 4 месяца
(Одесская кухня, ресторан рыба и морепродукты)
(Консалтинг-Разработка концепта, планировка помещения кухни согласна стандартов по системе ХАСП, подбор и закупка оборудования и инвентаря. Подбор персонала и обучение. Разработка меню, технологические и калькуляционные карточки. Подготовка всей документации для персонала и учета. Фотоссесия блюд из меню для соц сетей. Запуск ресторана)
https://www.instagram.com/p/CHC7GUtlp6c/?utm_source=ig_web_copy_link

Кафе «Vanil» Одесса, Приморский бульвар.
Февраль 2019-Май 2019 – 4 месяца.
(Европейская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта внедрения кухни, в кондитерской, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении

года)
https://www.instagram.com/p/CM9bf7fhGjr/?utm_source=ig_web_copy_link

Кафе «Рождество» Драгобрат. Карпаты. Отель Крокус.
Август 2018-Январь 2019 – 6 месяцев.
(Европейское меню, Украинская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении года)
https://www.instagram.com/p/CKWA88Ph9Om/?utm_source=ig_web_copy_link

Онлайн ресторан «Мадам Брокколи» Одесса, Греческая 2а.
Январь 2017-Январь 2018 – 1год.
(Японская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении года)

Фудтрак «Бургер\Вок» Одесса Парк Шевченко.
Декабрь 2017-Октябрь 2018-10 месяцев.
(Американская, Тайская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении года)

Ресторан Трамвай №16 Одесса,
6 Фонтана.
Январь 2016-Январь 2017 – 1 год.
(Европейское меню, Одесская кухня)
(Консалтинг-Разработка концепта, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении года)

Онлайн ресторан «Точка вкуса» Одесса, 25 Чапаевская.
Апрель 2016-Декабрь 2017 –
9 месяцев.
(Европейская кухня, Итальянская Кухня, Японская кухня, Тайская кухня, Пекарня, Кондитерская)
(Консалтинг-Разработка концепта, от идеи до открытия, подбор оборудования, подготовка меню, подбор и обучение персонала, поддержка проекта в течении года)

Кафе Авеню Молдова г. Бендеры. Ленина 20 а.
Октябрь 2016-Ноябрь 2016 –
1 месяц.
Проведение Мастер класса по введению блюд в основное меню и меню десертов в ресторане.
https://www.instagram.com/p/CM9cKJ8N6nM/?utm_source=ig_web_copy_link

---

Образование

Одесская национальная академия пищевых технологий

высшее , с 2001 по 2008 (7 лет)
Технолог общественного питания, Одесса,

Одесский учебно-курсовой комбинат торговли и сферы услуг

среднее специальное , с 1997 по 1999 (2 года)
Повар, Одесса,

Курсы и тренинги

ТОВ «Учебный центр специалистов морского транспорта»Подготовка персонала пасс. судов, РО-РО. (Дата выдачи: 04.08.2006г.) Прошел курс подготовки по: технике личного выживания, и борьбы с пожарами, Первой Учебно-тренажерный центр «Лесозаводск», 2003г. (Дата выдачи: 08.04.2003г.) Судовой Повар 5 разряда. Учебно-тренажерный центр «Лесозаводск», 2003г. (Дата выдачи:25.04.2003г.)

Владение языками

Английский — базовый
Украинский — свободно

https://novarobota.ua/index.php/resume/shef-povar-brend-tekhnolog-obshchestvennogo-pitaniya-239926