



## 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 (4 года 10 месяцев)

Madam Broccoli, Одесса (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 рецептов.

[https://www.instagram.com/madame\\_broccoli\\_ukraine/](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 «Glukoza», Одеса (Ресторан, Кафе, Общественное питание.)

Шеф повар

Январь 2015 - Октябрь 2018 – 3 года.

Ресторан «Glukoza»

(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 «Аква», 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

август 2010 - 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 витрину. 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 стандартам 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. Фотосессия 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](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 стандартам 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. Фотосессия блюд из меню для соц сетей. Запуск ресторана)

[https://www.instagram.com/p/CHC7GUtlp6c/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](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](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](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](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>