Опубліковано 10 травня 2022р.



Дзюра Олег Леонідович

Активно шукаю роботу

Шеф-кухар, 24000 грн

Повна зайнятість, Вільний графік
Бажане місто роботи : Львів
Дата народження: 26 липня 1964 (62 року)
Стать: Чоловік
Сімейний стан: Не вказано
Діти: Не вказано

Контактна інформація

Зареєструйтеся або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

Мета

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

Досвід роботи

Я EXECUTIVE CHEF «ШЕФ КУХНІ»,

з 01.1990 по поточний час (36 років 10 місяців)
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.)

Ділові і особисті якості

активність, креативність, професіонал з великим практичним досвідом у цій галузі, прагнення до підвищення професійного рівня, навички побудови взаємовигідних відносин з клієнтами, вміння зосереджуватися на головному, старанність, навички проведення успішних переговорів з клієнтами, відповідальність, пунктуальність, вміння переконувати і домовлятися, амбітність, прагнення до самовдосконалення, сумлінне виконання поставлених завдань, завзятість, гнучкість мислення, творчий підхід до пошуку способів виконання поставлених завдань, вміння злагоджено працювати в колективі, знання типових бізнес-процесів в даній області, навички підготовки доповідей, наполегливість, працездатність, здатність швидко приймати правильні рішення, вміння досягати бажаних результатів, аналітичне мислення, глибоке знання сфери діяльності, легко адаптуюся до нових інформаційних систем, розвинене стратегічне мислення, дисциплінованість, спрямованість на результат, навички ділового спілкування, хороші організаторські здібності, працьовитість, акуратність, надійність, підприємливість, ініціативність, відповідальність, впевненість в собі, ентузіазм, порядність, рішучість, хороша дикція, товариськість, самоконтроль, тактовність, цілеспрямованість, здатність самостійно приймати рішення, енергійність, ввічливість, життєрадісність, організованість, самостійність, справедливість, чесність, увага до деталей, орієнтація на результат, принциповість, винахідливість

Додаткові відомості

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".

Освіта

ВВАТУ

вища , с 1980 по 1984 (4 року)
Інженерний, Київ (Україна)

Курси та тренінги

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

Володіння мовами

Українська — базовий