Опубліковано 31 січня 2022р.



Кулешов Владислав

Активно шукаю роботу

Шеф-кухар, 33000 грн

Повна зайнятість
Бажане місто роботи : Київ
Дата народження: Немає даних
Стать: Чоловік
Сімейний стан: Не вказано
Діти: Не вказано

Контактна інформація

Зареєструйтеся або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

Досвід роботи

Кухар-універсал

з 02.2016 по 04.2018 (2 року 2 місяці)
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

з 05.2018 по 06.2019 (1 рік 1 місяць)

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

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

Су-шеф

з 05.2020 по 06.2021 (1 рік 1 місяць)
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»

з 06.2021 по 08.2021 (2 місяці)
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

з 10.2021 по поточний час (5 років 1 місяць)
BIOLOGIST
(В данному ресторані я запустив концепцію сучасної української кухні з локальними продуктами . Також ми співпрацюємо з українськими фермами та м’ясокомбінатами .)

Освіта

школа

середня
