



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 , компресія та ферментація .)

Кухар-універсал , су-шеф

з 06.2019 по 05.2020 (11 місяців)

BLANKE

(Я отримав досвід в роботі з буйволиною молочною продукцією : моцарела , буратта , рикотта , 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 (4 року 9 місяців)

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

---