

Фомин Марк Кириллович

Повар

Занятость: Полная

Желаемый график работы: Полный день

Желаемая зарплата: от 45 000 руб.

Контактная информация

Телефон: +7 (XXX) XXX-XX-XX

Электронная почта: email@yandex.ru

Личная информация

Гражданство: Российская Федерация

Место проживания: г. Екатеринбург

Переезд: Невозможен

Дата рождения: 11.12.1989 г. (32 года)

Семейное положение: Женат (есть дети)

Опыт работы

Период работы: 2019 г. — по настоящее время (3 года)

Должность: Су шеф

Организация: Баден-Баден термы Уктус, г. Екатеринбург

Обязанности:

- Организация работы поваров, составление заявки, участие в разработке новых блюд, оформление и отдача блюд, работа на всех станциях, пицца, холодный, горячий цех, касса, бар.

Период работы: 2010 — 2019 (9 лет)

Должность: Шеф-повар

Организация: Ресторан Сезоны, отель "Рамада", г. Новосибирск

Обязанности:

- Разработка и составление меню, технологических карт, анализ продаж, контроль себестоимости, опытный пользователь программы ПКО, обучение персонала.
- Проведение и разбор инвентаризаций, работа с документацией.
- Поиск поставщиков и заключение договоров поставки продуктов. Приемка продуктов, контроль остатков на складах, контроль соблюдения правил ротации на складах.
- Составление маркетингового плана и плана продаж на год, составление календаря мероприятий.
- Организация и контроль работы шведской линии, зала аля карт, банкетной кухни, рум сервиса и летней площадки.
- Организация работы, составление меню пятиразового питания для частной школы на 150 учеников и детского сада на 15 детей, согласование меню в Роспотребнадзоре.
- Проведение детских мастер классов, тематических вечеров кухни народов мира, винных дегустаций, свадьбы, банкеты, фуршеты.

Образование

Учебное заведение: Автоматизированные системы обработки информации и управления, г. Самара

Год окончания: 2007 (15 лет назад)

Факультет: Технология продуктов общественного питания

Специальность: Повар-технолог

Форма обучения: Очная

О себе

Личные качества

Умение быстро ориентироваться в ситуации, находить решение нестандартных задач.

Способность к принятию решений, требовательность к себе и окружающим, стремление к

организации четкого и сбалансированного производственного процесса. Без вредных привычек, с хорошим кулинарным и эстетическим вкусом.

Профессиональные навыки

Имеются навыки открытия заведения "с нуля". Опыт работы с иностранными шеф поварами.

Компьютерные навыки

Уверенный пользователь ПК. Свободно работаю с Microsoft Office, 1С: торговля и склад.

Курсы и тренинги

В 2010 году прошел полный курс в "Гильдии шеф поваров и шеф кондитеров сибери", г. Новосибирск

Дополнительная информация о себе

Увлекаюсь в свободное время велотуризмом и сплавами.