



Кокорев Александр

Мужчина, 40 лет, родился 26 августа 1978

+7 (917) 4904694 — предпочитаемый способ связи
ak_78leon@mail.ru

Проживает: Уфа

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Готов к переезду, не готов к командировкам

Желаемая должность и зарплата

Шеф-повар

Туризм, гостиницы, рестораны

- Шеф-повар
- Управление ресторанами, Барами

Занятость: полная занятость

График работы: полный день

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

Опыт работы — 14 лет 5 месяцев

Август 2018 —
настоящее время
7 месяцев

ООО "Дейли Мил"

Уфа, daily-meal.ru/

Шеф-повар

Управление деятельностью фабрики-кухни по приготовлению рационов здорового питания, осуществление хозяйственной деятельности (учет расходных материалов, работа с поставщиками, ведение отчетной документации, контроль соблюдения санитарных норм), проработка и введение в цикл меню новых позиций.

Достигнуто улучшение качества приготовления рационов, улучшение вкусовых качеств блюд. Совместно с диетологами разработано направление приготовления здоровых полуфабрикатов для продажи.

Октябрь 2016 —
Август 2018
1 год 11 месяцев

ООО ГазпромПитание, г. Уфа

заместитель заведующего столовой

Ведение контроля за качеством приготовления пищи, соблюдение требований по охране труда и технике безопасности, состоянием трудовой дисциплины, санитарно-техническим состоянием производственных и торгово-обслуживающих помещений, планирование производства, составление заявок, ведение производственной документации

Июль 2016 —
Октябрь 2016
4 месяца

ресторан премиум-класса "Speak Easy", г. Уфа

повар-кондитер, пекарь

шеф-повар - Айдар Ханнанов

работал в кондитерском цеху ресторана, занимался приготовлением завтраков, разработал в меню новые виды выпечки
(не полный рабочий день)

Июнь 2015 — Июль
2016
1 год 2 месяца

ООО "Бурдон" ресторан премиум-класса "Ля Руш", г. Уфа

Су-шеф

Шеф-повар Айдар Ханнанов

Помощь в организации управления кухней шеф-повару, приготовление блюд, контроль качества и своевременной отдачи блюд, бракераж, контроль санитарно-гигиенического состояния кухни, составление заявок, графиков выхода поваров в смены, выполнение инвентаризаций.
участие во всероссийском конкурсе "Chef a la Russe", Уфа октябрь 2015, 1 командное место.

Октябрь 2014 —
Июнь 2015
9 месяцев

ресторан премиум-класса "Огонёк", г. Уфа

повар, су-шеф

Шеф-повар Айдар Ханнанов

Участие в открытии ресторана, работал на всех станциях ресторана, получил повышение до су-шефа, проработки новых блюд, контроль качества и своевременной отдачи блюд, бракераж, контроль санитарно-гигиенического состояния кухни, составление заявок, графиков выхода поваров в смены, выполнение инвентаризаций.

Апрель 2012 —
Июнь 2014
2 года 3 месяца

Princess Cruises Ltd, США

Chef de Partie

Работа на круизных лайнерах в интернациональных экипажах под руководством европейских шеф-поваров. Приготовление блюд, поддержание стандартов качества и санитарно-гигиенического состояния, прохождение обязательных курсов по повышению компетенции в соблюдении стандартов НАССР

Ноябрь 2009 —
Декабрь 2011
2 года 2 месяца

ресторан "Пармезан", ресторан "Цезарь", г.Симферополь

шеф-повар

Обновление меню, start-up ресторана(Пармезан), обучение поваров, составление техкарт, ведение документации, работа с поставщиками, проведение инвентаризаций, контроль поддержания санитарно-гигиенического состояния кухни

Ноябрь 2008 —
Апрель 2009
6 месяцев

ООО "Дом Чирахова" ресторан "Фламинго", бар "Фальстафф", г. Симферополь

Шеф-повар

Обновление меню, технологических карт, управление персоналом кухни (12человек), приготовление блюд, ведение документации, работа с поставщиками, проведение инвентаризаций, составление графиков, организация и контроль производства

Июнь 2008 —
Октябрь 2008
5 месяцев

Гостиница «Thyssen House», г.Гурзуф

Шеф-повар

Разработка сезонного меню, составление технологических карт, обучение поваров, приготовление блюд, составление заявок, контроль качества блюд, санитарного состояния кухни

Май 2006 —
Октябрь 2008
2 года 6 месяцев

ресторан "Камелот" г.Днепропетровск

Старший повар

приготовление горячих блюд, участие в разработке новых блюд для меню

Апрель 2008 —
Июнь 2008
3 месяца

ресторан клуба Rich Club, г. Симферополь

Шеф-повар

start-up кухни, подбор оборудования, разработка меню, подбор поваров, проработки блюд с персоналом

Октябрь 2003 —
Август 2006
2 года 11 месяцев

ООО "Дом Чирахова" ресторан "Фламинго", бар "Фальстафф",
повар, повар-бригадир
работал в холодном, горячем цеху, получил повышение до должности повара-бригадира

Образование

Высшее

2009 **Киевский национальный экономический университет имени Вадима Гетьмана**
Экономический, Менеджмент в туристическом, гостиничном и ресторанном бизнесе

1997 **Симферопольский техникум железнодорожного транспорта**
Промышленное и гражданское строительство, Строительство и эксплуатация зданий и сооружений

Ключевые навыки

Знание языков
Русский — родной
Английский — могу проходить интервью

Дополнительная информация

Обо мне
Опыт работы поваром более 15 лет