Резюме на должность повара

**Юлия Симагова**

**Телефон:** +7 (930)-100-12-\*\*

**E-mail:** simagova@mail.ru

**Дата рождения:** 01.03.1993

**Ключевые компетенции:**

* успешный опыт работы поваром более 7 лет;
* опыт работы в горячем и холодном цехах;
* опыт составления меню и калькуляции блюд;
* опыт разработки диетического питания.

**Опыт работы:**

**11.2017 - по н. в. Пхали Хинкали, повар**

(крупная сеть ресторанов грузинской кухни)

Обязанности**:**

* приготовление блюд, соблюдение рецептур, технологии приготовления;
* соблюдение санитарных норм;
* контроль качества выхода блюд и корректности технологических карт;
* соблюдение правил хранения продуктов и сроков годности;
* проработка блюд действующего меню;
* организация рабочего места, наведение и поддержание порядка;
* проведение инвентаризации.

Достижения:

* оптимизировала информацию технологических карт, в ходе которой произведена корректировка выхода 4 готовых блюд;
* разработала 3 авторских рецепта, включенных впоследствии в меню;
* разработала новый стандарт подачи готовых блюд «Гамарджоба», «Сытный салат с языком и гренками», улучшив их презентабельность;
* в 2019 году стала победителем Международного кулинарного чемпионата «Chinggis Khaan’s Challenge Cup 2019».

**05.2013 - 09.2017 Well Event, повар**

(3 года 8 месяцев)(кейтеринговая компания, реализует организацию ресторанного обслуживания на

выездной основе)

Обязанности:

* работа на производстве и выездных мероприятиях;
* разработка и внедрение меню для обслуживания выездных мероприятий;
* соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, санитарных норм;
* соблюдение рецептур, технологии приготовления и подачи блюд;
* планирование количества оборудования и инвентаря для организации выездных мероприятий;
* поддержание порядка на рабочем месте;
* проведение инвентаризации.

Достижения:

* в ходе инвентаризации обнаружила нарушение товарного соседства продуктов двух категорий;
* разработала 3 вида банкетного меню, в сумме прибыль по которым составила около 250 000 рублей;
* произвела доработку 2 рецептур готовых блюд;
* разработал авторскую сервировку подачи 3 готовых блюд.

**Ключевые навыки:**

* знание технологии приготовления блюд;
* составление меню;
* повар 6 разряда;
* авторские рецепты;
* контроль качества;
* контроль сроков годности;
* знание Сан Пин ;
* знание охраны труда и техники безопасности;
* медицинская книжка.

**Образование:**

**2009 - 2013 Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное**

**учреждение «Колледж Пищевых технологий»**

Повар / Кондитер

**Дополнительное образование:** 2020 - курс повышения квалификации «СУ- шеф»; 2019 - курс повышения квалификации «Общая технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; 2018 - курс повышения квалификации «Карвинг (художественная нарезка овощей и фруктов».

## Личные качества:

* в работе проявляю исполнительность, строго соблюдению нормы закладки продуктов и выход готовых блюд. Нарушений рецептуры приготовления блюд за период работы не выявлено.
* внимательность является неотъемлемым моим качеством в работе. Перед приготовлением блюд в обязательном порядке проверяю сроки годности продуктов. В 2019 году мной выявлено 2 случая хранения продуктов с истекшим сроком годности.
* аккуратность также является моим личным качеством. Строго соблюдаю технику безопасности при работе на кухне. Кроме того, при подаче сохраняю эстетический вид готового блюда.

**Дополнительная информация:**

* владение английским языком – уровень Elementary.