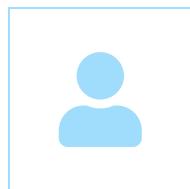


Chef



Саркисян Дмитрий

Preferowany kraj lub Czechia

miasto:

Wynagrodzenie: Od 500 EUR

Kierunek działalności Hotelarstwo, restauracje, turystyka

Rodzaj zatrudnienia Pełny etat

offer.cv.ready-to- common.yes.label

relocate.label

Opis treści CV

Саркисян Дмитрий Юриевич (Шеф повар) 31 год Женат, имею двух детей, люблю рыбалку,компьютерные игры, покер, основное хобипреготовление пищи, кайфую от своей работы, обажаю вызовы. Характер склонный, вспыльчивый,власный, стараюсь быть справедливым. Если начинаю работу, то отдаюсь ей целиком и полностью не желая ни себя, ни других.

Doświadczenie

01.02.2007 - 01.01.2014

SAN RAY

Шеф повар

После начал работу в пятизвездочном ресторане SAN RAY с 2007 по 2012.Начинал работу поваром, в 2010 стал шеф поваром. Очень интересное и красивое место, у нас было огромное количество банкетов и вечеринок, которые были не похоже один на другой. То пляжная вечеринка с барбекю и боранчеком на вертели, то кошерная свадьба. Словянская кухня, Итальянская, Французская, вообщем было весело, да и веселится было с кем, только поварского состава 60 человек

01.01.2014 - 01.01.2016

Бон Фратели

шеф повар

В 2014 начал новый проект, итальянский ресторан классической кухни, очень классное и вкусное место. Пицца, паста, равиоли ,аньолотти ,морепродукты, мясо на углях очень вкусно

01.01.2016 - 01.06.2018

Корсар

шеф повар

В 2016 мне предложили помочь открыть итальянский ресторан в Израиле. Собрал команду поваров и выдвигаемся на святую землю.Там тоже была прикольная работа, пришлось перестраиваться к местному менталитету(обжорства и огромных порций залитых обильным количеством пива). Но мы справились. Шоком для нас было огромное количество посетителей (порядка 500-700 человек) в пятницу.