



Степанович Горан

Цель

Получение должности (шеф-повара, управляющего рестораном) соответствующей моему образованию, профессиональным и деловым качествам, где бы я смог принести пользу и внести свой вклад в дело развития организации. На полный рабочий день.

Личные данные	<p>Дата рождения: 05 ноября 1973 года (возраст 39 лет)</p> <p>Место рождения: г. Валево, Республика Сербия</p> <p>Место проживания: г.Белград, ул. Димитрия Лазарова Раше д.11 кв.2</p> <p>г. Ижевск, ул. Автозаводская д.37 кв.58</p> <p>Гражданство: Сербия, имеется Вид на жительство в РФ сроком на 5 лет.</p>
Опыт работы	
ID Catering, Buta Palace концертно-банкетный комплекс Премиум класса Азербайджан, г. Баку	<p>с июля 2012г. по настоящее время. Должность: шеф-повар (полная занятость), количество подчиненных сотрудников 70 человек</p> <p>Руководство, планирование и организация работы кухни(производства) Организация банкетов для свадеб, государственных мероприятий от 300 до 1500 человек, Организация выездных мероприятий - кейтеринг. Профессиональные кейтеринговые услуги Премиум класса (фуршет, кофе-брейк, коктейль, свадьба)</p>
Ресторан «Ривьера» (Россия, г. Орел)	<p>с 01 марта 2011г. по июль 2012г. Должность: шеф-повар (полная занятость), количество подчиненных сотрудников 15 человек</p> <p>Руководство, планирование и организация работы кухни(производства) (итальянская и французская кухня кухня, стейк меню)</p>
Ресторан «Вино и Мясо» (Сербия, Нова Пазова)	<p>с 01 ноября 2010г. по 01 марта 2012г. - управляющий и шеф-повар ресторана « Вино и Мясо» г. Белград (гриль-стейки, сербская кухня)</p>
ЗАО Торговая Фирма «ОКТЯБРЬСКАЯ» Ресторан «Джаггер» (Россия, г. Ижевск)	<p>с июля 2007 г. по октябрь 2010г. - шеф-повар ресторана «Джаггер» г. Ижевск (европейская кухня, стейк меню)</p>
ООО ПТЦ «ЭКСПРО» КРЦ «ВАВИЛОН» (Россия, г. Ижевск)	<p>с февраля 2003г. по июль 2007г. - шеф-повар, управляющий ресторана «Вавилон» г. Ижевск (европейская кухня, итальянская, гриль)</p>
Ресторан «МОРЕ» (Республика Черногория, г. Свети Стефан)	<p>с апреля по октябрь 2002 года - шеф-повар ресторана «Море» г. Свети Стефа</p>

	(рыбный ресторан)
ООО ХЕМИСО Хемі-Trade ресторан при гостиничном комплексе «Солнце» (Россия, г. Иркутск)	с ноября 2000 года по декабрь 2001 года - шеф-повар ресторана «Солнце» г. Иркутск (европейская и сербская кухня)
ОАО «ЗЛАТИК» 4* (Республика Сербия, г.Белград)	с 1998 года по ноябрь 2000 года - повар и шеф-повар ресторана «Златник» г. Белград (итальянская, средиземноморская и сербская национальная кухня)
JSC «TRI GROZDA» Ресторан «Орач» (Республика Сербия, г.Белград)	с 1995 года по 1998 год - повар, повар-бригадир в ресторане «Орач» г. Белград (сербская национальная кухня)
Образование	Среднее специальное (Республика Сербия, Гостинично-туристическая школа) Профессия: повар Специальность: гостинично-ресторанное дело и туризм <ul style="list-style-type: none"> • Курсы повышения квалификации по специальности повар (Россия, г. Ижевск, ГОУ НПО «Профессиональный лицей кулинарного искусства») • Курсы повышения квалификации по теме: «Меню пивного ресторана» (г. Санкт-Петербург, Национальная Академия Гостеприимства)
Профессиональные навыки	<ul style="list-style-type: none"> - Запуск и открытие ресторана с "0". - Закупка и установка оборудования. - Участие в создании проекта помещения под ресторан. - Приготовление, отпуск блюд. - Отслеживание технологического процесса согласно технологическим и калькуляционным картам. - Составление меню, разработка новых блюд. - Разработка и внедрение систем мотивации для персонала предприятия общественного питания. - Бюджет ресторана, работа с гостями ресторана. - Контроль за соблюдением трудовой дисциплины. - Проведение тренингов «Мастер-класс». - Работа с поставщиками: закупка продуктов питания, ведение переговоров. - Работа по проведению банкетов. - Организация работы кухни и зала. - Разработка средиземноморской, итальянской, балканской кухни, охотничье меню, стейк-карта, пивное направление. - Подготовка квалифицированных поваров, подбор и обучение персонала, формирование команды. - Определение внутрифирменных стандартов, требований к персоналу (официанты, бармены, метрдотели, администраторов и т.д.) - Осуществление контроля всех сопутствующих служб ресторана. - Оперативное решение возникающих сложных и нестандартных рабочих ситуаций.
Достижения:	<p>В 1997 году участвовал в конкурсе ресторанных работников Сербии в г. Нови Сад, где занял 2 место.</p> <p>В 2006 году представлял Удмуртскую Республику на III Международном конкурсе кулинарного искусства в г. Москве «Мир ресторана-2006», где занял 20 место.</p> <p>Успешное развитие и функционирование ресторанов по месту работы.</p>
Дополнительные сведения	Компьютерные навыки: MS Office Word, Excel, 1С предприятие, R Keeper; StoreHouse. Знание английского языка разговорный, со словарем.

	<p>Водительские права категории «В»</p> <p>Предоставление рекомендации при необходимости</p> <p>Вхожу в состав Ассоциации шеф-поваров Сербии и Национальной Гильдии шеф-поваров России.</p>
Личные и деловые качества	<p>Трудолюбивый, честный, порядочный, ответственный, аккуратный, коммуникабельный, стремление к совершенству, умение работать в команде, обучаем, без вредных привычек.</p>

Я подтверждаю достоверность всего вышеизложенного: дата 09.08.2013г. подпись _____Горан Степанович