

Крылов Денис

Повар-сушист

КОНТАКТЫ

+7 (000) 000-00-00

d.krylov@example.com

Екатеринбург

НАВЫКИ

- Рис для суши: варка и заправка по техкарте
- Роллы маки, урамаки и нигири
- Порционирование рыбного филе
- Контроль массы и внешнего вида порций
- Маркировка заготовок и учёт остатков
- Сборка сетов по заказным чекам

О СЕБЕ

Повар-сушист с четырёхлетним опытом в японском кафе и доставке. Подготовка риса и начинок, сборка роллов и нигири по техкартам, контроль порций и передача заказов на упаковку.

ОПЫТ РАБОТЫ

ноябрь 2022 — по настоящее время

Повар-сушист

Кафе «Рис и море» · зал и доставка

Готовил рис и начинки, порционировал рыбное филе, собирал маки, урамаки и нигири по техкартам. Выпускал 40-60 порций за смену; число порций сверял с заказными чеками своего поста. Проверял массу, нарезку и состав сетов перед передачей упаковщику. Маркировал заготовки, записывал остатки при передаче смены.

июль 2021 — октябрь 2022

Помощник повара

Кафе «Тёплая миска»

Подготавливал овощи и соусы по заданиям повара, взвешивал ингредиенты и раскладывал заготовки в подписанные ёмкости. Мыл и убирал инвентарь по принятому порядку. Передавал повару сведения об остатках перед вечерней загрузкой.

ДОСТИЖЕНИЯ

- Ввёл лист остатков для передачи поста. За две недели заполнил его во всех 10 своих сменах; полноту записей сверил со старшим поваром по журналу смен.

ОБРАЗОВАНИЕ

2021

Колледж кулинарного мастерства · учебный пример

Повар, кондитер

КУРСЫ

2022

Роллы и нигири: работа по техкартам

Внутреннее обучение кафе «Рис и море»

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Готовность к графику 2/2 и вечерним сменам. Опыт работы на отдельном суши-посту.