

Ерофеев Андрей

Повар горячего цеха

+7 (000) 000-00-00 a.erofeev@example.com Екатеринбург

О СЕБЕ

Повар горячего цеха с шестилетним опытом в кафе и ресторане. Специализация: супы, горячие блюда и гарниры по технологическим картам, подготовка заготовок и работа на выдаче.

ОПЫТ РАБОТЫ

сентябрь 2022 — по настоящее время

Повар горячего цеха

Ресторан «Тёплый двор» · европейская кухня

Готовил супы, горячие блюда и гарниры по технологическим картам. На своём участке выдавал 60–80 порций за смену по данным кухонных чеков. Проверял массу порций, готовил заготовки по плану и отмечал время приготовления на маркировке. Передавал следующей смене остатки и перечень необходимых заготовок.

июль 2020 — август 2022

Повар

Кафе «Обеденный час» · комплексные обеды

Подготавливал овощи, варил супы и готовил гарниры по заданию старшего повара. Соблюдал разделение сырья и готовой продукции, проверял маркировку и убирал рабочую станцию после смены. Участвовал в пересчёте остатков по своему участку.

ОБРАЗОВАНИЕ

2020

Колледж общественного питания · учебный пример

Повар, кондитер

КУРСЫ

2023

Работа с пароконвектоматом

Внутреннее обучение ресторана

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Готовность к сменному графику. Опыт комплексных обедов и выдачи блюд по заказам.

НАВЫКИ

- Горячие блюда по техкартам
- Порционирование и подача
- Заготовки на смену
- Пароконвектомат и плита
- Маркировка и ротация запасов
- Передача остатков по цеху

ДОСТИЖЕНИЯ

- За четыре недели сократил число смен с недостающими заготовками с 6 из 12 до 2 из 12. Ввёл лист подготовки по участку; результат сверил со старшим поваром по листам передачи смен.