



# Хрипун Роман Иванович

Мужчина, 57 лет, родился 25 октября 1968

+7 (965) 1306333 — предпочитаемый способ связи

+7 (965) 1306333

alen2185@mail.ru

Проживает: Москва, м. ВДНХ

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Готов к переезду, готов к командировкам

## Желаемая должность и зарплата

### Шеф-повар

**130 000** ₹ на руки

Специализации:

— Другое

— Повар, пекарь, кондитер

Занятость: полная занятость, проектная работа

График работы: полный день, сменный график, гибкий график, удаленная работа, вахтовый метод

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

## Опыт работы — 26 лет 5 месяцев

Август 2024 —  
Май 2025  
10 месяцев

### UFCm group

#### Менеджер по производству

Контроль производственного цикла в 14 столовых, интеграция новых сотрудников

Апрель 2019 —  
Октябрь 2024  
5 лет 7 месяцев

### Компания Росшоколад ресторан Мистер Браун

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

• Гостиница

#### Шеф-повар

Разработка и введение новых блюд и меню, в том числе сезонных и тематических, с учетом современных тенденций. Осуществление личного контроля за качеством отпускаемых блюд. Контролирование себестоимости блюд. Систематическое проведение технологических проработок блюд с персоналом кухни.

Соблюдение санитарных правил хранения сырья и реализации готовой продукции.

Проведения обучения для поваров и контроль повышения квалификации персонала.

Организация и контроль над работой закупочной, производственной и торговой групп.

Сентябрь 2016 —  
Февраль 2018  
1 год 6 месяцев

### Фос Агро Гостиница Северная

Россия

Сельское хозяйство

- Сельскохозяйственная продукция (продвижение, оптовая торговля)
- Земледелие, растениеводство, животноводство

#### Бренд шеф повар

Холдинг фосагро-апатит в г. Кировск Мурманской области, Гостиница "Северная", ресторан "северный" и развлекательный центр "большой вудьявр". Разработка и введение новых блюд и меню, в том числе сезонных и тематических, с учетом современных тенденций.

Осуществление личного контроля за качеством отпускаемых блюд.

Контролирование себестоимости блюд. Систематическое проведение технологических проработок блюд с персоналом кухни.  
Соблюдение санитарных правил хранения сырья и реализации готовой продукции.  
Проведения обучения для поваров и контроль повышения квалификации персонала.  
Организация и контроль над работой закупочной, производственной и торговой групп.

Август 2013 —  
Ноябрь 2017  
4 года 4 месяца

## **ООО Forza, ресторан "Форца"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Август 2011 —  
Апрель 2013  
1 год 9 месяцев

## **ООО "Трапеза - Л" ресторан "Санремо"**

Москва

### **Шеф-повар**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Июнь 2010 —  
Июнь 2011  
1 год 1 месяц

## **Комбинат питания "Кремлёвский", Управление делами президента России**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар Санаторий Русь, Сочи**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и

сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Январь 2006 —  
Июнь 2010  
4 года 6 месяцев

## **ООО "Фора" клуб - ресторан "Голден найт"**

Волгоград

### **Шеф-повар**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Август 2004 —  
Август 2005  
1 год 1 месяц

## **ООО Гелиос " Грек Отель" - остров Крит**

Греция

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг  
• Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар ресторана**

Отель в Греции. Шеф повар отеля Стаматисс, Казино "Капитель"

Август 2003 —  
Апрель 2004  
9 месяцев

## **Корпорация "Бригантина" "Ночной клуб "Баккара"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг  
• Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Апрель 2002 —  
Август 2003  
1 год 5 месяцев

## **ООО "Анолна" ресторан "Гульден"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг  
• Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар**

Контроль и анализ себестоимости блюд  
Разработка технологических и калькуляционных карт с учетом калорийности  
Обучение персонала кухни и организация мероприятий по повышению его квалификации  
Организация бесперебойной и качественной работы персонала  
Контроль ассортимента, качества, количества, сроков поступления товара  
Систематическое проведение входного контроля качества продуктов  
Контроль соблюдения требований к хранению сырья, пищевых продуктов, маркировки и сроков годности  
Контроль инвентаризаций  
Контроль соблюдения технологий приготовления блюд  
Регулярный контроль санитарного состояния кухни и относящихся к ней помещений  
Регулярный контроль технического состояния кухни и производственного оборудования

Май 2000 —  
Апрель 2002  
2 года

## **КРЦ Золотой дворец "Голден палас" "Кристалл"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **Шеф-повар**

Разработка и введение новых блюд и меню, в том числе сезонных и тематических, с учетом современных тенденций. Осуществление личного контроля за качеством отпускаемых блюд. Контролирование себестоимости блюд. Систематическое проведение технологических проработок блюд с персоналом кухни.  
Соблюдение санитарных правил хранения сырья и реализации готовой продукции.  
Проведения обучения для поваров и контроль повышения квалификации персонала.

Январь 1999 —  
Май 2000  
1 год 5 месяцев

## **ЗАО "Фарсис" Ресторан "Портофино"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **су шеф, шеф повар**

Разработка и введение новых блюд и меню, в том числе сезонных и тематических, с учетом современных тенденций. Осуществление личного контроля за качеством отпускаемых блюд. Контролирование себестоимости блюд. Систематическое проведение технологических проработок блюд с персоналом кухни.  
Соблюдение санитарных правил хранения сырья и реализации готовой продукции.  
Проведения обучения для поваров и контроль повышения квалификации персонала.  
Организация и контроль над работой закупочной, производственной и торговой групп. Под руководством Максемельяно Мантеролли.

Январь 1997 —  
Январь 1999  
2 года 1 месяц

## **ЗАО "Сирано", ресторан "Сирано"**

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

### **су шеф, Шеф-повар**

Разработка и введение новых блюд и меню, в том числе сезонных и тематических, с учетом современных тенденций. Осуществление личного контроля за качеством отпускаемых блюд. Контролирование себестоимости блюд. Систематическое проведение технологических проработок блюд с персоналом кухни.  
Соблюдение санитарных правил хранения сырья и реализации готовой продукции.  
Проведения обучения для поваров и контроль повышения квалификации персонала.  
Организация и контроль над работой закупочной, производственной и торговой групп.

## Высшее

2003

### **Институт экономики и культуры, Москва**

Ресторанный бизнес, : Ресторанный бизнес

1987

### **Кулинарный техникум 15**

Технолог общ. питания, Технология продуктов общественного питания

## Повышение квалификации, курсы

1998

### **Международные курсы повышения мастерства**

Руслан, Кулинарное искусство

## Тесты, экзамены

1999

### **Международные курсы повышения квалификации "Руслан"**

ООО"Руслан", Лулинарное мастерство

## Навыки

Знание языков

Русский — Родной

Английский — A1 — Начальный

Навыки

Стрессоустойчивость, соблюдения интересов работодателя и доверенных лиц. Открытие зав

Знание нормативов Умение управление процессами

Управление процессом технологий

## Опыт вождения

Имеется собственный автомобиль

Права категории А, В, С, Е

## Дополнительная информация

Рекомендации

Ресторан счастливая щука

Антон (Собственник)

Обо мне

Открытие ресторанов и их запуск.Обновление меню и обучение поваров. Участие в гильдии шеф поваров России. Владею навыками в итальянской, русской, европейской, французской, кавказской кухне. Работал с иностранными шеф поварами . Есть портфолио. Готов предложить дегустацию своих блюд любой сложности. Могу собрать профессиональную команду поваров. Просьба с предложениями о работе звонить только по телефону! Отклики не просматриваю!