



Османов Осман Айдын оглы

Мужчина, 36 лет, родился 7 января 1990

+7 (963) 6658483 — предпочитаемый способ связи

dralieva88@gmail.com

telegram: @Badsanta07011990

vk.com: <https://vk.com/zakonbaku>

Проживает: Москва

Гражданство: Россия, есть разрешение на работу: Россия

Готов к переезду: Куба (Азербайджан), готов к редким командировкам

Желаемая должность и зарплата

Су-шеф

Специализации:

— Повар, пекарь, кондитер

Тип занятости: полная занятость, частичная занятость, проектная работа/разовое задание

Формат работы: на месте работодателя, удалённо, разъездная, вахта

Желательное время в пути до работы: не имеет значения

Опыт работы — 17 лет 5 месяцев

Февраль 2026 —
настоящее время
7 месяцев

Euro

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Кейтеринг (выездное обслуживание)
- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд
- Гостиница

Шеф-повар

составление повторное ТТК меню ,изменение цен за год ,изменение кухни и устройство коллетива с 0.введение новых и сезонных и детского меню

Февраль 2026 —
настоящее время
7 месяцев

United catering group

Москва

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Кейтеринг (выездное обслуживание)
- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд
- Гостиница

Повар -универсал

Обязанности повара - универсала : приготовление продуктов по ТТК

Февраль 2025 —
Февраль 2026
1 год 1 месяц

ООО 'ШЮЗ'

Зав. производством

работаю зав. произв. в школах ,готовлю ресторанные блюда (комерческие)

Май 2024 —
Январь 2025
9 месяцев

ООО РТ-Питание

Су-шеф

...

Май 2024 —
Январь 2025
9 месяцев

Рт-Питание

rt-pitanie.ru/

Су-шеф

...

Май 2023 —
Декабрь 2023
8 месяцев

VIP prod

Шеф-повар

Кейترینг

Август 2021 —
Апрель 2023
1 год 9 месяцев

Салют отель

Повар-универсал

Работаю горячем цеху, смотрю за шведским столом. Причина нахождения моей такой должности работы из-за пандемии COVID19,

Январь 2022 —
Март 2022
3 месяца

Four Seasons

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Гостиница

Повар

...

Июнь 2019 —
Август 2021
2 года 3 месяца

Душес ресторан

Шеф-повар

Должность шеф повара, приготовление ТТК от Бренд шефа.

Сентябрь 2019 —
Август 2020
1 год

"Школьник - ЮЗ"

Москва

Заведующий производством

Школьное детское питание по ТТК РФ приготовление.

Январь 2018 —
Август 2019
1 год 8 месяцев

ВИТО, ООО

Россия, yito.ru

Информационные технологии, системная интеграция, интернет

- Разработка программного обеспечения
- Системная интеграция, автоматизация технологических и бизнес-процессов предприятия, ИТ-консалтинг

Заведующий производством

Школьное детское питание по ТТК РФ приготовление.

Май 2017 —
Октябрь 2017
6 месяцев

Урюк-кафе

www.urukcafe.ru

Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг

- Ресторан, общественное питание, фаст-фуд

Шеф-повар

Работал на должности Шеф-Повара и приготовление по ТТК от Бренд-шефа. причина выхода-сокращение Шеф поваров.

Сентябрь 2016 —
Май 2017
9 месяцев

Ресторан Амбасадор (Баку)

Шеф-повар

Декабрь 2015 — Сентябрь 2016 10 месяцев	.. 5 star otel Sous-shef ..
Март 2014 — Декабрь 2015 1 год 10 месяцев	Yashilkafe Баку Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг • Ресторан, общественное питание, фаст-фуд Шеф-повар ...
Январь 2013 — Март 2014 1 год 3 месяца	Big palace hotel Баку Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг • Гостиница Sous-shef Работал Сушефом в отеле в городе Гусар.
Апрель 2012 — Январь 2013 10 месяцев	Big palace otel Demy chef de party ... переход на должность су-шефа
Декабрь 2011 — Август 2012 9 месяцев	10 гардаш ресторан Повар ...
Май 2010 — Декабрь 2011 1 год 8 месяцев	Golf-club restoran & spa (Baku) Повар-универсал ...
Август 2009 — Май 2010 10 месяцев	Ramada hotel & spa Повар холодного цеха ..
Апрель 2007 — Январь 2008 10 месяцев	Four Seasons Hotel Lion Palace www.preview.fourseasons.com/stpetersburg/ Гостиницы, рестораны, общепит, кейтеринг • Гостиница Повар ...

Образование

Неоконченное высшее

2012 **г.Баку имени А.Алескерова номер 18 лицей**

Повышение квалификации, курсы

2014

18 номер лицей. Им. А. Алескерова

Лицей 18номером, 4разряд повар

Навыки

Знание языков

Русский — Родной
Азербайджанский — C2 — В совершенстве
Английский — B2 — Средне-продвинутый
Турецкий — C2 — В совершенстве

Навыки

Европейская кухня R-Keeper Windows 7 MS Word Check Point
Store House 1С программирование 1С: Зарплата и управление персоналом
1С: Зарплата и кадры разработка сезонного меню Азиатская кухня
Итальянская кухня Французская кухня Русская кухня Украинская кухня
Авторская кухня Морепродукты Мясо Гарниры Супы Детское меню
Управление производством Общественное питание Iiko

Дополнительная информация

Рекомендации

нет
Осман (Шеф-повар)

Обо мне

Контроль технического контроля приготовления пищи по ТТКа в соответствии с нормативами СанПиН,ХАССП.
Проверка товаров поставщиков, прием товаров через Меркурий,1С.
Составление график персонал кухни.
Введение блюд Iico,R-keeper,
Создания меню с 0 для ресторана.

Составление сезонных меню по ТТКа РУ :ресторанов,баров,отель ресторанов,кафе.

Знание : windows,world,Exsel поинт,RKeeper,Store House,1С,Iiko2025

Сезонные блюда,Европейские блюда, Паназиатская кухня, Итальянская кухня, Французская кухня,Русская кухня,Украинская кухня.Авторские блюда.мировая ФасФуд ,Барное блюда.

Образование: 4(+5)разряд кулинарии.

О себе : не курю и не пью .