



Bohdan Balytskyi

Шеф ресторана. Личный шеф

Моя цель — работать и развивать навыки в лучших и перспективных ресторанах и отелях с возможностью путешествовать по миру.



Польша, Легионово Генерала Роу
18/4
05-119



23.08.1988



+48 793 903 574

balytskyibohdan@gmail.com

SOCIAL MEDIA



Balytskyi Bohdan

ОБРАЗОВАНИЕ

12.2014 - 01.2015

Украинская Академия Кулинарного Искусства

Современная кулинария. Шеф ресторана

09.2014 - 06.2014

Коледж "Отельно-ресторанного бизнеса и туризма"

Кулинария. Менеджмент

09.2010 - 06.2014

"Тернопольский Коммерческий Институт"

Маркетинг

ОПЫТ РАБОТЫ

2017 - 2018

Италия. Орчано

Личный шеф

Полный спектр кухни от закупки до готовки. Фитнес меню. Итальянская кухня.

06.2016 - 02.2017

Америка. Чикаго

Личный шеф

Полный спектр кухни от закупки до готовки. Кейтеринг. Нутрициология.

03.2015 - 10.2015

ОАЕ. Международный аэропорт, фуд-корт

Линейный повар

Приготовление салатов в салат-барах, приготовление фаст-фуда

01.2016 - 03.2016

Тайланд. Пхукет. Туристическое агентство Пегас. Ресторан морепродуктов

Повар в работе с морепродуктами. Туристический гид

Разделка и приготовление морепродуктов.

02.2018 - 08.2019

Украина Тернополь Ресторан "Файне мисто"

Су-шеф, Шеф

Управление работой ресторана и ресторанного комплекса

УВЛЕЧЕНИЯ



бокс



современное
выращивание
специй



мотоциклы

ИНОСТРАННЫЕ ЯЗЫКИ

английский



украинский



польский



русский



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

- знание кухонь мира
- знание правил хранения продуктов
- знание энергетической ценности продуктов
- умение оформлять блюда
- умение разбираться в качестве и свежести мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

- Коммуникативный
- Пунктуальность
- Креативность
- Самодисциплинированность
- Ответственность

ЗНАНИЕ ПРОГРАММ

Microsoft Office

