

Резюме

Владислав ВОЛОДІН **Дата народження: 22.10.1999 м. Київ**
Тел.: 0963853223
На вакансію: Шеф-кухар
Життєве кредо: Якщо не спробуєш – не дізнаєшся чи зможеш. Мети досягає той, хто її прагне.
Освіта: **кухар 5 розряду; кондитер 3 розряду** Київське вище професійне училище перукарського та швейного мистецтва, спеціальність: кухар-кондитер, 2017 р.
Молодший спеціаліст з товарознавства, Торгово-економічного коледж Київського національного торгово-економічного університету, спеціальність «Підриємництво, торгівля та біржова діяльність», спеціалізація «Товоразнавсто», 2019 р.;
Молодший спеціаліст харчових технологій, коледж ресторанного господарства НУХТ, спеціальність «Харчові технології»2020;
Бакалавр Київський національний торгово-економічний університет, спеціальність «Готельно-ресторанна справа»2021;
Магістратр Державний торгово-економічний університет, спеціальність «Харчові технології» 2023
Аспірант денної форми навчання з 2024 року
Досягнення: Член Асоціації шеф-кухарів України з 2018 рік
Участь в кулінарних конкурсах:
2016 рік:
VII Всеукраїнський конкурс юніорів з кулінарного мистецтва та сервісу в номінації «Страва з баранини» – І місце
HORECA 2016 OPEN UKRAINIAN CULINARY CUP LVIV, в номінації «Страва з м'яса» –ІІ місце
2017 рік
BUKOVINA FOODLAND м. Чернівці, номінації:
«C1 Vegetarian dishes» - ІІ місце
«C5 Fish or seafood dish» - ІІІ місце
2018 рік
V Міжнародний кулінарний фестиваль «BEST Cook FEST-2018» м. Київ*:*
Номінації:
Краща команда шеф кухарів серед юніорів - ІІІ місце;
«CJ3 DISH OF FISH, SEAFOOD» - ІІІ місце,
«CJ5 POULTRY DISH» - ІІІ місце,
2019 рік
Чемпіонат України з кулінарного мистецтва 4-6 червня 2019
Диплом за участь у номінації «Золотий шеф-кухар Юніор»
VI Міжнародний кулінарний фестиваль «BEST Cook FEST-2019» м. Чернівці:

номінації *:*
КРАЩА КОМАНДА ШЕФ КУХАРІВ (ЧОРНА СКРИНЬКА) СЕРЕД ЮНІОРІВ -І місце; Гран-прі
«DISH OF FISH, SEAFOOD» - ІІІ місце
Чемпіонат України з кулінарного мистецтва 2021(Чорна скринька) серед шеф кухарів професіоналів - І місце; Гран-прі,
в номінації золотий шеф країни – ІІІ місце.

Підвищення кваліфікації

Certificate –has successfully completed our Training Convotherm4, Culinary Academy, 11.02.2019
Сертифікат – участь в семінарі «Принципи застосування ХАССП» від 04.03.2019р.
Сертифікат – учасник кондитерського майстер-класу від Graeme Bartholomew Le Cordon Bleu London 23.03.2019
Certificate of participate of master-class "Christmas Scandinavian Party Menu" by Knud-Eric Larsen, 19.11.2019
Certificate of participate of master-class "Christmas Scandinavian Danish family dinner" by Knud-Eric Larsen, 21.11.2019
Attestato di partecipazione al corso di cucina (20 ore) "LA CUCINA ITALIANA, Pesaro січень 2020

Досвід роботи – стажування:

2015-2016 рік:
Кафе-ресторан «Липский особняк» - кухар універсал, 6 місяців;
Гриль ПАБ «КАНТ», кухар універсал; су-шеф
Липень 2018-червень 2019
Шеф-кухар «Духмяний горщик»
Липень2019-січень2020
«Бальтазар» - старший зміни, CHEF-BOX – головний технолог,
Шеф-кухар «Наше кафе» ЖК Паркленд 2021
Ресторан Loft gastro group – шеф кухар (листопад 2021 – лютий 2022)
Кафе bites buffet в Creative State of Arsenal – шеф кухар (травень 2022 – липень 2022)
Коворкінг GNRTR (Генератор) – шеф кухар (1вересня 2022р – 25 травень 2023)
РозлиWine – Бренд-шеф (13 серпня 2023- вересень 2023)
Ресторан ЯR готельно-ресторанного комплексу ONOVO шеф-кухар з вересня 2023(офіційно з 26 жовтня 2023- 19.червня 2024)
КОНЧА ЗАСПА ПАРК ЕНД РЕЗОРТ – шеф-кухар з серпня 2024 по 5 жовтня 2025
Глорія готель - Бренд-шеф (2 лютого 2025 по сьогодні)
Відкриття закладів під ключ

Про себе: комунікабельний, амбіційний, цілеспрямований, креативний, відповідальний, дружелюбний, люблю експериментувати, прагну навчитися новому.