**Резюме D:\Documents and Settings\Admin\Рабочий стол\20160406114838_pizzamaestro-logo-new.png**

**Должность:** ПИЦЦА ШЕФ

**Общие сведения: Ф. И. О.** Пивоваров Сергей Александрович

**Дата рождения:** 23.08.1976

**Адрес фактический:** Сочи-Москва

**Гражданство:** Россия

**Тел:** +7 989 161 - 22 - 05

**E-mail:** Pivovarovsergei2016@gmail.com

**Образование:**

09.1991 - 06.1994 Техникум. **Технолог пищевого производства.**

09.1998 - 06.2003 Современная гуманитарная академия. Психолог.

**Опыт работы:**

10.2017 – 10.2017 Выступление по пицца Акробатике. Пиццерия «На дровах» (г.Борисоглебск)

10.2017 – 10.2017 Чемпионат Юга России по пицце. Выставка «Сочи-Экспо» (г.Сочи)

**Организатор Пицца Шоу**

11.2016 – 05.2017 Ресторан “Sanremo» (г.Сочи)

**Пицца - Шеф**

10.2015 – 10.2016 Чемпионат России по пицце. Выставка «ПИР». (г.Москва)

**Член жюри**

12.2015 – 02.2016 ООО «Кабаре-Салун» Пиццерия «V-DROVA». (г.Хабаровск)

**Пекарь пиццы**

Приготовление 300-т и более пицц в дровяной печи. Контракт.

06.2015 – 06.2015 ИП Моргунов Пиццерия «На дровах». (г.Россошь)

**Пицца - Шеф**

Введение меню. Обучение поваров работе в печи, на дровах.

07.2014 – 05.2015 ООО «РЕОЛ Италия» Сеть кафе «Rukkola». (г.Адлер)

**Пекарь пиццы**

Организация работы пицца цеха. Выведение его на уровень устраиваемых продаж. Обучение поваров приготовлению пиццы.

03.2014 – 04.2014 Пиццерия «Tutti I Giorni» (г.Москва)

**Пекарь пиццы**

Работа в печи на дровах.

11.2013 – 01.2014 OOO «Салмаг» Доставка пиццы «Чиполлино». (г.Салехард)

**Пицца - Шеф / Консультант**

Подробная информация по производству пиццы.

Аудит, подсчёт калорийности блюд, расширение меню, презентация продукта на выставке, ввод новых пицц.

05.2013 – 09.2013 ИП Маркарян Сеть кафе «Лаверна». (г.Сочи)

**Пицца - Шеф**

Контроль за работой службы доставки, изготовление полуфабрикатов и глубокая заморозка пиццы для дальнейшего допекания в кафе. Обучение поваров.

05.2010 – 07.2012 ООО «Бриз» Пиццерия "У Сэма", Ресторан «La Strada». (г.Адлер)

**Пицца - Шеф**

Организация рабочего места. Закупка недостающего оборудования и продуктов питания. Составление меню, технологических и калькуляционных карт. Обучение поваров приготовлению пасты, пиццы, в дровяной и подовых печах. Приготовление блюд Итальянской кухни.

10.2009 – 04.2010 ООО «Борисоглебсквторма» Пиццерия «Венеция». (г.Борисоглебск)

**Организатор пиццерии**

Создание бизнес плана. Ведение объекта с нуля, включая составление проекта зала и кухни, строительство, дизайн, распределение персонала по рабочим местам.

02.2009 – 03.2009 Пиццерия «Trattoria Scoozy» (г.Москва)

**Пекарь пиццы, повар**

Выпекание пиццы в электрической печи.

11.2007 – 05.2008 ООО « Сигло» Ресторан «Прего». (г.Новороссийск)

**Пицца - Шеф**

Организация рабочего места на кухне. Закупка недостающего инвентаря и оборудования. Составление меню, технологических и калькуляционных карт, проработка меню. Обучение повара приготовлению пиццы.

08.2007 – 10.2007 Ресторан «Bistrot» (г.Москва)

**Пекарь пиццы**

Работа в печи на дровах.

09.2005 – 01.2007 ИП Баринский Ресторан «Дача», Ресторан «La Trattoria», Пиццерия «Бамбино» (открытие с нуля), Пиццерия «4 Сыра». (г.Череповец)

**Сетевой Брэнд – Шеф, Шеф повар**

Управление отделом по доставке пиццы.

Организация пиццерий с Итальянской кухней с нуля. Организация доставки. Помощь руководителям в управлении. Контроль за этапами строительства, дизайн зала. Закупка оборудования и инвентаря, мебели интерьера. Найм и обучение персонала. Составление меню для детей. Запуск объекта.

04.2005 – 08.2005 Ресторан «Виа Романо». (г.Москва)

**Су – Шеф, Пицца Шеф.**

Оформление и отдача блюд Итальянской кухни и реализация пиццы через службу доставки.

08.1998 – 11.2004 ЗАО «Ан-Фауст» Ресторан «Траттория». (г.Москва)

**Пекарь пиццы.**

Приготовление пиццы.

04.1998 – 09.1998 ООО «Прима Фудс» Ресторан «Максима Пицца». (г.Москва)

**Пиццайоло, су-шеф.**

Обучение мастерами из Италии. (Печь на дровах)

**Рекомендации:**

ИП Маркарян Сеть кафе «Лаверна» (г.Сочи) Анна Тиграновна (генеральный директор)

+7 (8622) 43-01-01 Время работы: 2014 год.

**Профессиональные навыки:**

Работа Бренд Пицца Шефом в сети Пиццерий и служб доставки.

Организация пицца - цехов с нуля.

Организация отдела по доставке пиццы.

Закупка самого необходимого оборудования известных компаний, учитывая реальные потребности клиента, без переплаты.

Расстановка оборудования на производстве.   
Рекомендации по закупке специализированных продуктов питания, известных компаний иностранных и отечественных производителей.

Составление меню с классическими и авторскими пиццами.

Составление технологических и калькуляционных карт.

Проведение мастер - классов.

Обучение Пицца Акробатике.

Проведение Пицца Шоу.

Приготовление пицц в дровяных и подовых печах от 100 штук в день.

Обучение поваров приготовлению пиццы и пасты.

Контроль за работой отдела.

Проведение инвентаризации и ревизии.

Аудит.

**Дополнительные сведения:**

**Общий стаж деятельности:** 19 лет.

Выезжаю и вылетаю в любые регионы России и за рубеж.

**Срок и оплата деятельности:** По договору.

**Язык:** Английский – базовый, Итальянский – базовый.

**Личные качества:** Порядочен, ответственен, коммуникабелен.

**Увлечение:** Музыка 90-х, спорт.

Summary

Position: PIZZA CHEF

General information: FIO Pivovarov Sergey Alexandrovich

Date of birth: 23.08.1976

Actual address: Sochi-Moscow

Citizenship: Russia

Phone: +7 989 161 - 22 - 05

E-mail: Pivovarovsergei2016@gmail.com

Education:

09.1991 - 06.1994 Technical school. Technologist of food production.

09.1998 - 06.2003 Modern Humanitarian Academy. Psychologist.

Experience:

10.2017 - 10.2017 Performance on the pizza Acrobatics. Pizzeria «On wood» (city of Borisoglebsk)

10.2017 - 10.2017 Championship of the South of Russia on pizza. Exhibition "Sochi-Expo" (Sochi)

Organizer Pizza Show

11.2016 - 05.2017 Restaurant "Sanremo" (Sochi)

Pizza - Chef

10.2015 - 10.2016 Russian Pizza Championship. Exhibition "PIR". (Moscow)

Member of the jury

12.2015 - 02.2016 LLC Cabaret Saloon Pizzeria V-DROVA. (Khabarovsk)

Pizza Baker

Preparation of 300-t and more pizzas in a wood-burning oven. Contract.

06.2015 - 06.2015 FE Morgunov Pizzeria "On the Wood". (city of Rossosh)

Pizza - Chef

Introduction of the menu. Training cooks in the oven, on wood.

07.2014 - 05.2015 REAL Italy Ltd. The network of the cafe Rukkola. (Adler)

Pizza Baker

Organization of work pizza shop. Bringing it to the level of customized sales. Training cooks preparing pizza.

03.2014 - 04.2014 Pizzeria «Tutti I Giorni» (Moscow)

Pizza Baker

Work in the oven on wood.

11.2013 - 01.2014 OOO "Salmag" Delivery of pizza "Chipollino". (Salekhard city)

Pizza - Chef / Consultant

Detailed information on the production of pizza.

Audit, calculation of caloric content of dishes, expansion of the menu, presentation of the product at the exhibition, introduction of new pizzas.

05.2013 - 09.2013 IP Markarian Network of cafe Laverna. (Sochi)

Pizza - Chef

Control over the work of the delivery service, making semi-finished products and deep freezing pizza for further baking in a cafe. Training of cooks.

05.2010 - 07.2012 LLC "Breeze" Pizzeria "At Sam", Restaurant "La Strada". (Adler)

Pizza - Chef

Organization of the workplace. Purchase of missing equipment and food. Drawing up of the menu, technological and calculation cards. Training cooks preparing pasta, pizza, in wood and baking ovens. Preparation of dishes of Italian cuisine.

10.2009 - 04.2010 LLC "Borisoglebskvtorma" Pizzeria "Venice". (city of Borisoglebsk)

Pizzeria Organizer

Create a business plan. Maintenance of the facility from scratch, including the design of the hall and kitchen, construction, design, distribution of personnel to workplaces.

 02.2009 - 03.2009 Pizzeria «Trattoria Scoozy» (Moscow)

Baker of pizza, cook

Baking pizza in an electric oven.

11.2007 - 05.2008 OOO Siglo Restaurant Prego. (Novorossiysk)

Pizza - Chef

Organization of a workplace in the kitchen. Purchase of missing inventory and equipment. Drawing up of the menu, technological and calculation cards, working out of the menu. Training cooks preparing pizza.

08.2007 - 10.2007 Restaurant "Bistrot" (Moscow)

Pizza Baker

Work in the oven on wood.

09.2005 - 01.2007 IP Barinsky Restaurant "Dacha", Restaurant "La Trattoria", Pizzeria "Bambino" (opening from scratch), Pizzeria "4 Cheeses". (Cherepovets)

Network Brand - Chef, Chef

Management of the department for the delivery of pizza.

Organization of pizzerias with Italian cuisine from scratch. Organization of delivery. Help managers in management. Control over the stages of construction, design of the hall. Purchase of equipment and inventory, furniture interior. Hiring and training of staff. Making a menu for children. Start the object.

04.2005 - 08.2005 The restaurant "Via Romano". (Moscow)

Su - Chef, Pizza Chef.

Registration and delivery of Italian cuisine and sale of pizza through the delivery service.

08.1998 - 11.2004 ZAO An-Faust Restaurant Trattoria. (Moscow)

Baker of pizza.

Preparation of pizza.

04.1998 - 09.1998 OOO "Prima Foods" The Maxima Pizza restaurant. (Moscow)

Pizzayolo, su-chef.

Training by masters from Italy. (Furnace on wood)

Recommendations:

IP Markaryan Laverna Cafe Network (Sochi City) Anna Tigranovna (General Director)

+7 (8622) 43-01-01 Work time: 2014 year.

Professional skills:

Work Brand Pizza Chef in the network Pizzerias and delivery services.

Organization of pizza - workshops from scratch.

Organization of the department for the delivery of pizza.

Purchase of the most necessary equipment of well-known companies, taking into account the real needs of the customer, without overpayment.

Arrangement of equipment in production.

Recommendations for the purchase of specialized food products, well-known companies of foreign and domestic producers.

Making a menu with classic and author pizza.

Drawing up of technological and calculation cards.

Conducting master classes.

Training Pizza Acrobatics.

Holding a Pizza Show.

Preparation of pizza in wood and ovens from 100 pieces per day.

Training cooks preparing pizza and pasta.

Control over the work of the department.

Inventory and audit.

Audit.

Additional information:

The general experience of activity: 19 years.

I leave and fly to any regions of Russia and abroad.

Term and payment of activities: Under the contract.