

80-631 GDANSK
UL.WILHELMA STRYJEWSKIEGO 39A/21
DMYTRO FOMIN
+48576212418
Email: fodi85999@gmail.com
<https://instagram.com/fodifood>



UMIEJĘTNOŚCI
Celowy, towarzyski,
odporny na stres,
pomysłowy. Dużo
wiem i rozumiem o
produktach,
opracowuję także
nowe produkty i szkole
ludzi w zakresie
prawidłowej pracy z
produktami.

STAŻ PRACY

20 lat Pracował za granicą w restauracjach w innych krajach:
Polsce, Litwie, Estonii, Niemczech, France, Canada.

Firma FISH in HOUSE .

https://instagram.com/fish_in_house Dniepr, Szef Kuchni 10
czerwca 2018 r. – 1.06.2022 . Opracowywanie nowych
produktów, badanie jakości, zwiększanie trwałości, zakup
urządzeń do procesów produkcyjnych. Wolumeny sprzedaży.
Szkolenie personelu, HACCP Konfigurowanie procesów
produkcyjnych.



Restauracja Autorska,
Miod Malina Polska,
Zgorzelec

- kucharz. <https://instagram.com/miodmalinyzgorzelec> 1 maja
2017 r. - 20 maja 2018 r.

Francja, miasto Agde, Restauracja Charlemagne. Kucharz -
owoce morza . https://instagram.com/bar_charlemagne
10.06.2022 - 16.11.2022

Canada, Montreal . Boulangerie Patisserie WAWEL - kucharz.
1.12.2022- 1.08.2023 .

EDUKACJA

Dyplomowany kucharz. Instytucja edukacyjna, Ukraina,
Dniepr-Zawodowa Szkoła Techniczna-53 1 września 2002
- 31 maja 2003 Ukończył studia z wyróżnieniem, odbył
staż w restauracji Charlie's.