

АЛЕКСАНРД
АЛЕКСАНДРОВИЧ ЮГРА

ШЕФ-ПОВАР
РОССИИ

КРАТКАЯ БИОГРАФИЯ



- Опыт 12 лет 4 месяца
- Родился в Екатеринбурге
Родился 23 июля 1987 года в г.
Югорск
- Возраст 28 лет

Обладатель международного опыта повышения профессиональной квалификации в Европе (Париж/Франция).

Также, я - ведущий альтернативной гастрономической интернет-программы "Еда НаОбОрОт".

Опыт работы с известным шеф-поваром Анной Лабушевой.

Имеется опыт обслуживания на высшем уровне представителей органов государственной власти (включая первых лиц) и "звезд" эстрады.

В данный момент ведется сотрудничество с рядом известных кулинарных печатных издательств и прочие регалии.

Знание кухонь мира (включая направления кулинарий регионов): русская, французская, итальянская, немецкая, "американская", мексиканская, японская, китайская, тайская и некоторые прочие.

.

Дополнительно: проведение высокопрофессиональных кулинарных мастер-классов и разработка эксклюзивного авторского меню.

Занимаемые должности: су-шеф, шеф-повар (квалифицированный специалист)

Подробная информация

- открытие проектов «с нуля»;**
- проектирование универсальной концепции помещения;**
- подбор высококвалифицированного штата персонала, необходимого инвентаря и оборудования, согласно ГОСТам и нормам СанПиН;**
- разработка и внедрение уникального меню различного направления (основное, банкетное, сезонное, детское, постное, вегетарианское);**
- проведение кулинарных мастер-классов, лекций, семинаров для персонала и управляющего состава;**
- кейтеринг**

В 2015 году, был внесён в список известных шеф-поваров по версии Ресторанного каталога РФ, вместе со своей супругой Анна Лабушева.

Начиная с 2013 года активно выступает за популяризацию профессии повара среди подростков. Публикует множество тематических статей в различных печатных изданиях, снимает видео материал.

В 2015 году успешно прошёл стажировку в Париж (Франция), в международной кулинарной академии гастрономического мастерства «Le Notre». Входит в состав Ассоциация кулинаров России и Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров

В 2017 году был приглашён в качестве бренд-амбассадора компанией, занимающейся производством профессиональной униформы для работников в сфере общественного питания и гостеприимства

Имеет опыт работы с шеф-поварами, упомянутыми в Международном Красном Гиде

