



میلاد رشیدی حمید

سر آشپز غذاهای ملل

درباره من

بنده با توجه به سابقه خانوادگی موجود در زمینه غذا علاقمند و پیگیر این رشته بودم و از سال 94 به صورت حرفه ای وارد این زمینه شدم و با راهنمایی های یکی از شف های بزرگ آلمان به گذراندن دوره های مختلف آشپزی ملل پرداختم و از همان زمان مشغول به فعالیت شدم که در کنار جنبه علمی از نظر عملی نیز دارای تخصص شوم. در حال حاضر هم همچنان در راستای بالا بردن علم خود مشغول هستم و به راه اندازی سایت آشپزی لوشف پرداختم تا تجربیات خودم رو در اختیار علاقمندان بزارم

تجربه های کاری

سر آشپز

رستوران کوبان | اردیبهشت ۱۳۹۵ تا بهمن ۱۳۹۶

سر آشپز و ایده پرداز

رستوران ایتالیایی لوشف | دی ۱۳۹۷ تا آذر ۱۳۹۸

سر آشپز

رستوران ایتالیایی ساتیوا | شهریور ۱۳۹۷ تا آذر ۱۳۹۷

منوی به روز همراه با اجرای شو برای سرو غذا

سر آشپز و مشاور

کافه نعناع | دی ۱۳۹۷ تا خرداد ۱۳۹۸

ارائه سس های به روز

جدید ترین پاستاهای اصیل ایتالیایی

اولین سرو پنینی ایتالیایی با مواد اولیه مرغوب و بر پایه رسپی اورجینال

راه انداز لاین صبحانه

کافه کاراکو اصفهان | آذر ۱۳۹۸ تا دی ۱۳۹۸

راه اندازی لاین صبحانه و میان وعده های کافه کاراکو اصفهان با ایتم های فرنگی روز به همراه گارنیش های مدرن

سر آشپز

کافه بوکاف | مهر ۱۳۹۸ تا بهمن ۱۳۹۸

مدیر قسمت غذا و سر آشپز کافه بوکاف. ارائه غذاهای کافه ای و صبحانه ها با گارنیش مدرن و خلاقانه

راه انداز لاین صبحانه و شام

خانه بازی اصفهان | آذر ۱۳۹۸ تا بهمن ۱۳۹۸

راه اندازی و مشاوره در زمینه لاین صبحانه و شام در کافه گیم اصفهان با ایتم های فست فودی

اطلاعات تماس

تماس از طریق جابینجا

اطلاعات شخصی

سال تولد: ۱۳۶۷

وضعیت سربازی: پایان خدمت

وضعیت تأهل: متأهل

زبان ها

انگلیسی (مبتدی)



اطلاعات تماس

تماس از طریق جابینجا

اطلاعات شخصی

سال تولد: ۱۳۶۷

وضعیت سربازی: پایان خدمت

وضعیت تأهل: متأهل

زبان‌ها

انگلیسی (مبتدی)

مشاوره و سر آشپز

مجموعه غذایی پالیز | تیر ۱۳۹۹ تا شهریور ۱۳۹۹

راه اندازی لاین فست فود مجموعه غذایی پالیز که به صورت بیرون بر فعالیت داشت

سرآشپز

کافه نعناع | مهر ۱۳۹۹ تا بهمن ۱۳۹۹

سر آشپز کافه نعناع . آموزش پرسنل و اضافه کردن منوی جدید برای کافه

راه انداز و سر آشپز

ساندویچ تایم | اسفند ۱۳۹۹ تا بهمن ۱۴۰۰

راه اندازی یک استریت فود با غذاهای از ملل مختلف به سبک take away

سر آشپز و ایده پرداز

پیچینه برگر | اسفند ۱۴۰۰ تا آبان ۱۴۰۱

سرآشپز و مشاور

مجموعه غذایی قلعه | بهمن ۱۴۰۱ تا اردیبهشت ۱۴۰۲

به روز ترین منوی فرنگی در مجموعه غذایی را راه اندازی کردیم با یک سیستم مدیریت مواد

دور ریز مجموعه را به صفر رساندیم و قیمت مناسب در بالا ترین کیفیت را ارائه کردیم

سرآشپز

مجموعه غذایی ترنه | خرداد ۱۴۰۲ تا مهر ۱۴۰۲

سرآشپز مجموعه ترنه

ارائه غذای سالم و بدون روغن و بر اساس میزان دقیق کالری

سرآشپز

کلابار | آبان ۱۴۰۲ تا حالا

اجرای منوی به روز در زمینه پاستا پنینی و انواع رپ ها با طعم های متفاوت. سالاد های

جذاب برای سرو در محیط لاکچری

و کلاب های خوشمزه برای سرو سریع در محیط دانشجویی

سوابق تحصیلی

مدیریت صنعتی (کاردانی)

پیام نور | ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۰

درجه 1 فنی حرفه ای

سازمان فنی حرفه ای | ۱۳۹۸ تا ۱۳۹۸

مهارت‌های حرفه‌ای

آشپزی درجه 2 . آشپزی درجه 1 . آشپزی ملل . مسترشف نوبل آلمان .

نویسنده و صاحب امتیاز سایت لوشف . پخت انواع غذاهای فرانسوی .

پخت انواع غذاهای ایتالیایی . پخت انواع غذاهای عربی . پخت انواع غذاهای مدیترانه .

آموزش . پاستای دست ساز . استیک . سوپ های فرنگی . غذای دریایی .

ماهی جنوب