



Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

Tehnolog în alimentație publică și Training Manager

Despre mine

Tehnolog în industria Alimentară și Manager de Formare pentru Bucătari cu peste 4 ani de experiență de lucru. Experiență practică în controlul calității alimentelor, implementarea și dezvoltarea de produse și procese, precum și monitorizarea muncii de producție. Responsabilă pentru crearea și desfășurarea trainingurilor și sistemelor de motivare pentru bucătari în cea mai mare rețea de restaurante din țară. Jucător de echipă dedicat și ambițios, învăț rapid și am abilități excelente de comunicare, bucurându-mă de provocări.

Dezvoltare organizațională

Rezolvarea problemelor

Evaluare senzorială

Flexibilitate

Controlul calității

Coaching

Leadership

Dezvoltarea personalului

Îmbunătățirea proceselor

Ușor adaptabilă, comunicabilă, membru de echipă

PC abilități

Experiența profesională

Training Manager · Trabo Plus SRL · Chișinău

Septembrie 2021 - Prezent · 4 ani 1 lună

Manager de Formare pentru Bucătari în cea mai mare rețea de restaurante din țară. Crearea și desfășurarea de traininguri, sisteme de motivare. Monitorizarea activității bucătarilor din restaurante pentru a menține calitatea muncii acestora.

- Crearea unui sistem de integrare, inclusiv un program detaliat de stagiul pentru bucătarii stagiați

- Integrarea cu succes, mentoratul și susținerea a peste 50 de bucătari stagiați

- Monitorizarea activității bucătarilor în lanțul de restaurante: calitatea și siguranța alimentelor; respectarea rețetelor; igiena în bucătărie

31 ani
Feminin
Chișinău
30 000 MDL



Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Mediu
- **Ebraică** · Mediu

Permis de conducere

Categoria: B

- Crearea unui sistem de motivare pentru bucătari, de exemplu, activități de team-building și linie telefonică de ajutor
- Implementarea și desfășurarea de traininguri pentru dezvoltarea profesională a bucătarilor
- Contribuția la dezvoltarea a 7 meniuri noi prin optimizarea tehnologiilor de gătit
- Desfășurarea trainingurilor privind introducerea de meniuri noi pentru bucătarii din întreaga rețea de restaurante
- Producerea a peste 150 de tutoriale video pentru bucătari despre prepararea mâncărilor, responsabilitățile de muncă și altele
- Organizarea de examene regulate pentru verificarea abilităților și întâlniri pentru bucătarii din lanțul de restaurante
- Dezvoltarea structurii procesului de interviu telefonic și a criteriilor de angajare pentru bucătari

Tehnolog · CAP CASA MARE · Chișinău

Decembrie 2019 - Iunie 2021 · 1 an 7 luni

- Organizarea procesului de munca;
- Controlul proceselor tehnologice;
- Crearea noilor rețete;
- Efectuarea inventarierii;
- Evidenta produselor folosite;
- Verificarea respectării cerințelor de protecție și igienă a muncii;
- Evidenta stocurilor de materii prime;
- Verificarea calității produsului finit;
- Controlul procesului de încărcare a produselor finite;

Studii: Superioare

Universitatea Tehnică a Moldovei

Absolvit în: 2019

Facultatea: Tehnologia Alimentelor

Specialitatea: Master în inginerie: Tehnologii de fabricare și prelucrare. Calitatea și securitatea produselor alimentare.

Univesritatea Tehnică a Moldovei

Absolvit în: 2017

Facultatea: Tehnologia Alimentelor

Specialitatea: Inginer licențiat în Tehnologii de fabricare și prelucrare

Cursuri, training-uri

Curs de dezvoltare "Atitudinea generează vânzarea"

Absolvit în 2021

Organizator: Gh. Neguleanu