



👤 34 ani  
♂ Masculin  
📍 Chișinău

## TOP Competențe

- **Обучение персонала** · 4 luni
- **Карт** · 4 luni
- **Составление тех** · 4 luni
- **Разработка меню правильного питания** · 4 luni

## Preferințe

- Full-time
- Part-time
- Fără program
- În ture

## Limbi

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

## Competențe

- Развiтый вкус и обоняние; физическая выносливость; интерес к кулинарии; многозадачность; умение работать по инструкции; аккуратность и опрятность; внимательность

**Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.lucru.md/ru/preтури/cv>**

# Су-шеф / Повар

## Despre mine

Могу грамотно организовать работу на кухне, разбираюсь в специфике работы холодного и горячего цеха. Отдаю предпочтение азиатской и европейской кухне.

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA", Работа в Команде

Развiтый вкус и обоняние; физическая выносливость; интерес к кулинарии; многозадачность; умение работать по инструкции; аккуратность и опрятность; внимательность

## Experiența profesională

**Шеф-повар** · Body Force · Chișinău

August 2025 - Noiembrie 2025 · 4 luni

Competențe: Обучение персонала, Карт, Составление тех, Разработка меню правильного питания

**Су-шеф** · Restaurant Dayzi · Chișinău

August 2022 - Martie 2025 · 2 ani 7 luni

1. Мониторить рабочий процесс, оперативно выявлять ошибки, вносить корректировки при приготовлении блюд в ресторане.
2. Планировать графики смен.
3. Обеспечивать наличие ингредиентов, формировать заказы на закупки и внимательно проверять качество продуктов, поступающих на кухню.
4. Гарантировать соблюдение санитарных стандартов, регулярно проверяя, насколько сотрудники соблюдают гигиенические требования.
5. Участвовать в контроле каждого этапа производственного процесса.
6. Проверять наличие необходимого инвентаря и оборудования на кухне, следить за их поддержанием.
7. Внимательно следить за соблюдением установленных норм, требований по технике безопасности, гарантируя безопасные условия работы.
8. Контролировать презентацию еды до ее выдачи гостям.
9. Принимать участие в приготовлении сложных блюд.

10. Владеть всеми рецептами в ресторане . Участвовать в разработке новых блюд.

**СУ-ШЕФ · "TRABO PLUS" · Chişinău**

*Noiembrie 2018 - Septembrie 2022 · 3 ani 11 luni*

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA"

**СУ-ШЕФ · Hotel "White House"**

*Aprilie 2018 - Octombrie 2018 · 6 luni*

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация

**СУ-ШЕФ/ПОВАР · "TRABO PLUS" · Chişinău**

*August 2011 - Aprilie 2018 · 6 ani 9 luni*

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA"

**Domeniul dorit**

- HoReCa / Alimentație

**Studii: Medii**

**Учебное заведение**

*Absolvit în: 2008*

**Cursuri, training-uri**

**Курсы повара**

*Absolvit în 2012*

Organizator: Scoala Profesionala