



👤 32 ani  
♂ Masculin  
📍 Chișinău  
💰 20 000 MDL

## Preferințe

- În ture

## Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent

## Permis de conducere

Categoria: B

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

# Шеф -повар :Администратор ,Управляющий

## Despre mine

Работа способный, дружелюбный ,обишетльный ,целеустремлённость, пунктуальность, Умение находить общий язык ,организатор ,и трудолюбие.

## Experiența profesională

### Директор · Arso global · Dubăsari

August 2020 - Aprilie 2021 · 9 luni

Заказ и прием продуктов и проверка их качество ,распределения и контроль работы поваров ,контроль качество выдаваемых блюд в зал ,контроль чистоты кухни ,составления калькуляции сезонных блюд ,обучения новых поваров ,проведения инвентаризации кухни ,составления графиков поваров.

Открытие смены ,заявки на продукты по кухне и бару ,составления графика персонала, найм и обучения персонала ,контроль работы по кухне и бару ,улаживание конфликтов, закрытие смены ,выдача зарплаты,.

### Шеф-повар -управляющий · Srl expas invest( one o klok) · Chișinău

August 2019 - Martie 2020 · 7 luni

Заказ и прием продуктов и проверка их качество ,распределения и контроль работы поваров ,контроль качество выдаваемых блюд в зал ,контроль чистоты кухни ,составления калькуляции сезонных блюд ,обучения новых поваров ,проведения инвентаризации кухни ,составления графиков поваров.

Открытие смены ,заявки на продукты по кухне и бару ,составления графика персонала, найм и обучения персонала ,контроль работы по кухне и бару ,улаживание конфликтов, закрытие смены ,выдача зарплаты,.

## **Зам .Директора · Sky land · Chişinău**

*Mai 2018 - Iulie 2018 · 3 luni*

Открытие смены ,заявки на продукты по кухне и бару ,составления графика персонала, найм и обучения персонала ,контроль работы по кухне и бару ,улаживание конфликтов, закрытие смены ,выдача зарплаты,.

## **Шеф-повар ,администратор · Кафе селена · Chişinău**

*Iunie 2016 - Mai 2017 · 11 luni*

Заказ и прием продуктов и проверка их качество ,распределения и контроль работы поваров ,контроль качество выдаваемых блюд в зал ,контроль чистоты кухни ,составления калькуляций сезонных блюд ,обучения новых поваров ,проведения инвентаризации кухни ,составления графиков поваров.

Открытие смены ,заявки на продукты по кухне и бару ,составления графика персонала, найм и обучения персонала ,контроль работы по кухне и бару ,улаживание конфликтов, закрытие смены ,выдача зарплаты,.

## **Studii: Medii de specialitate**

### **Спб**

*Absolvit în: 2012*

Specialitatea: Повар

## **Cursuri, training-uri**

### **Спб**

*Absolvit în 2013*

Organizator: Курсы