



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

Шеф -повар :Администратор ,Управляющий

- ♀ 32 ani
- ♂ Masculin
- ⌚ Chișinău
- ✉ 20 000 MDL

Preferințe

- În ture

Limbi

- Română · Fluent
- Rusă · Fluent

Permis de conducere

Categoria: B

Despre mine

Работа способный ,дружелюбный ,обищетльный ,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 clok) · 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 · Chișinău

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 ·

Chișinău

Iunie 2016 - Mai 2017 · 11 luni

Заказ и прием продуктов и проверка их качество ,распределения и контроль работы поваров ,контроль качества 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.,

Studii: Medii de specialitate

Спб

Absolvit în: 2012

Specialitatea: Повар

Cursuri, training-uri

Спб

Absolvit în 2013

Organizator: Курсы