



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

👤 31 ani  
 ♀ Feminin  
 📍 Chişinău  
 💰 **15 000 MDL**

## Preferințe

- Full-time

## Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Fluent
- **Spaniolă** · Elementar

# Технолог пищевого (кондитерского) производства

## Despre mine

Мне интересно развиваться в своей сфере. Люблю готовить и экспериментировать с различными рецептами.

Увлекаюсь чтением и прослушиванием аудиокниг.

Социальные навыки

- Способность регулировать конфликты, адекватно доносить необходимую информацию, продуктивно общаться с персоналом, получая необходимые компании результат. Данный навык был развит во время работы технологом, в небольшой сети кафе.

- Посреднические навыки, приобретенные в течении программы Au Pair и работы в качестве няни.

• Способность работать в мультикультурной команде, приобретенная благодаря участию в программе Work and Travel в США в 2016 и 2017 годах.

- Хорошие манеры общения по телефону развитые в период работы рецепционистом.

Организационные компетенции

- Организация трудовой деятельности коллектива, оптимизация расстановки кадров и обеспечение непрерывной работы предприятия, полученные благодаря работе в должности технолога.

- Навыки организации мероприятий, приобретенные во время программы Au Pair, умение распределять и приоритизировать доступные ресурсы.

Компетенции

- Управление персоналом и организация рабочих процессов. приобретенные на

- Оперативное решение конфликтных ситуаций. рабочем месте

- Знание процессов, технологий приготовления различных видов блюд и кондитерских изделий.

- Навык общения с потенциальными работниками, проведение собеседований на различные должности.

- Нахождение различных путей по решению возникающих проблем и форс-мажорных обстоятельств.

Личные качества

- Ответственность при выполнении своей работы;

- Коммуникабельность и открытость к общению;
- Любитель следовать установленным правилам;
- Стремление обучаться в различных направлениях.

## **Experiența profesională**

### **Технолог сети · Panifico Pizza/Blinoff · Chișinău**

*Martie 2021 - Prezent · 5 ani*

- Разработка и внедрение новых блюд в меню в таких направлениях как: пицца, кондитерские изделия, блины, десерты, напитки, салаты, суши, супы.
  - Разработка сезонного меню в соответствии с временем года, национальными и международными праздниками, а также различного акционного меню, основанного на изучении новых тенденций в пищевой индустрии.
  - Составление технологических карт, их внедрение и контроль их соблюдения;
  - Контроль процесса стажировки новых поваров, теоретическая и практическая проверка их знаний и умений;
  - Оптимизация меню и технологий приготовления, для увеличения эффективности работы предприятия (увеличение скорости выдачи блюд, сокращение потерь при приготовлении, исключение нецелесообразных блюд);
  - Работа с поставщиками: поиск новых поставщиков, поиск лучших предложений от поставщиков, с которыми уже сотрудничали;
  - Контроль соблюдения правил санитарии и гигиены, принципа FI-FO, правил товарного соседства, правил безопасности продуктов питания, безопасности труда;
  - Разработка должностных инструкций сотрудников;
  - Проверка в роли эксперта на наличие нарушений и соответствие состояния кухни, подачи блюд и обслуживания стандартам предприятия.
- Временное совмещение должности технолога, с должностью администратора, при этом выполняла дополнительные обязанности, такие как:
- Составление оптимального графика сотрудников;
  - Расчет необходимого сырья для работы и выполнение заявок у поставщиков, прием товара;
  - Проведение инвентаризаций, анализ недостачи и излишков и их оптимизация,
  - Контроль и организация работы поваров.

### **Кондитер 4 кат. · Colibri · Chișinău**

*Noiembrie 2020 - Martie 2021 · 4 luni*

- Оформление кондитерских изделий (тортов, пирожных);
- Соблюдение технологических процессов;
- Соблюдение стандартов безопасности, санитарии и гигиены.

**Кондитер 4 кат.** · Velmart · Chişinău

*August 2020 - Noiembrie 2020 · 4 luni*

- Изготовление различных типов теста (дрожжевое, постное, слоеное классическое, слоеное дрожжевое, песочное);
- Формование хлебобулочных изделий (калачи, хлеб и различные другие);
- Изготовление печений.

**Няня** · Частное лицо · Chişinău

*Februarie 2019 - Martie 2020 · 1 an 1 lună*

- Приготовление диетических блюд для детей;
- Уход за ребенком;
- Развитие и воспитание ребенка.

**Участник программы Au pair** · Triple C Group, Амстелвен (Нидерланды)

*Iulie 2018 - Decembrie 2018 · 6 luni*

- Приготовление обедов и ужинов;
- Организация семейных праздников;
- Уход за тремя детьми.

**Рецепционист в гостинице** · Aria Hotel · Chişinău

*Octombrie 2017 - Februarie 2018 · 5 luni*

- Распределение номеров в соответствии с требованиями и запросами клиентов;
- Приветствие гостей и их информирование на запрошенные темы;
- Разрешение конфликтов и жалоб.

**Хостесс** · Ponzetti's Pizza, Оушен Сити, Мэриленд (США)

*Iunie 2017 - Septembrie 2017 · 4 luni*

- Встреча клиентов;
- Регистрирование клиентов и их сопровождение к столу;
- Предоставление запрашиваемой информации клиентам, консультация касательно меню;
- Контроль соблюдения чистоты и приятной атмосферы в зале;
- Разрешение конфликтов и общение с клиентами;
- Контроль выполнения обязанностей официантами.

**Повар** · Ropewalk Ocean City, Оушен Сити, Мэриленд (США)

*Mai 2017 - Septembrie 2017 · 5 luni*

- Приготовление холодных блюд и блюд на пару;
- Приготовление полуфабрикатов;

**Пищевой агент в парке развлечений** · Kings Dominion Theme Park – Cedar Fair, Досуэлл, Вирджиния (США)

*Mai 2016 - Septembrie 2016 · 5 luni*

- Контроль за соблюдением санитарных норм к хранению продуктов питания, полуфабрикатов и готовых блюд;
- Приготовление полуфабрикатов;
- Приготовление и подача пиццы;
- Обслуживание клиентов на кассе.

**Повар в мясо - рыбном цехе** · Fourchette · Chişinău

*Aprilie 2014 - August 2014 · 5 luni*

- Приготовление горячих блюд из мяса/рыбы;
- Изготовление полуфабрикатов из мяса/рыбы;
- подача готовых изделий с привлекательным внешним видом.

## **Studii: Superioare incomplete**

**Технический Университет Молдовы**

*Absolvit în: 2018*

Facultatea: Факультет Пищевых Технологий

Specialitatea: Технология и менеджмент в общественном питании

## **Cursuri, training-uri**

**Курс охраны здоровья и безопасности труда 2 уровень**

*Absolvit în 2022*

Organizator: SSMExpert

**Курсы Повар - Кондитер**

*Absolvit în 2014*

Organizator: Курсы профессионального обучения "Insula speranțelor"