



👤 27 лет  
 ♀ Женский  
 📍 Кишинев

## ТОП Навыки

- **Управление запасами и услугами** · 1 год
- **Контроль качества продукции** · 1 год
- **Разработка меню и рецептов** · 1 год
- **Знание технологических процессов** · 1 год
- **Соблюдение санитарных норм и стандартов** · 1 год
- **Работа с документацией и отчётностью** · 1 год

## Пожелания

- Полный день

## Языки

- **Румынский** · Разговорный
- **Русский** · Свободно владею
- **Турецкий** · Базовый
- **Английский** · Базовый

**Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.lucru.md/ro/preturi/cv>**

# Администратор, технолог

## Опыт работы

**Администратор ресторана** · Salat Restaurant & Free Flow · Кишинев

*Ноябрь 2024 - Настоящее время · 1 год 1 месяц*

Ведение документации

Коммуникация с клиентами

Работа в 1С

Управление персоналом ( обучение, координирование, поощрение )

Управление запасами и оборудованием

Финансовая отчётность

Контроль операционных процессов

Навыки: Управление персоналом, Организаторские навыки, Финансовая грамотность, Коммуникационные навыки, Знание ресторанного бизнеса

**Специалист отдела контроля качества, химик** · Efes Vitanta Moldova Brewery · Кишинев

*Март 2024 - Ноябрь 2024 · 9 месяцев*

- Проведение химических анализов и испытаний на лабораторном оборудовании.

- Контроль качества выпускаемой продукции.

- Подготовка проб и реактивов для исследований.

- Контроль за соблюдением методик и стандартов проведения анализов.

- Оформление результатов исследований, ведение лабораторной документации.

- Участие в разработке и валидации новых методик анализа.

- Обеспечение чистоты и порядка в лаборатории, контроль за состоянием оборудования.

- Работа с нормативной и технической документацией.

Навыки: Химические исследования, Работа с реактивами, Анализ результатов тестов, Ведение лабораторных журналов, Систематизация данных, Знание технологии и стандартов, Работа в SAP

## **Технолог · Ресторан "Орфей" · Вулканешты**

*Июль 2022 - Август 2023 · 1 год 2 месяца*

- Планировать и организовывать работу по оказанию услуг общественного питания.
- Своевременно планировать производственную деятельность, разрабатывать производственные программы и задания.
- Выявлять бракованную продукцию с последующим анализом причин ее появления и разработкой действий по недопущению и устранению брака.
- Разрабатывать схему размещения оборудования, техоснащения, организовывать рабочие места для подчиненного персонала. Формировать ассортиментную линию продукции, вносить предложения по расширению ассортимента и внедрению новых позиций.
- Контролировать качество сырья, производственного процесса, готовой продукции и предоставляемых предприятием общественного питания услуг.
- Разрабатывать новые виды кулинарной продукции и технологических процессов.

Навыки: Знание технологических процессов, Разработка меню и рецептов, Контроль качества продукции, Управление запасами и услугами, Соблюдение санитарных норм и стандартов, Работа с документацией и отчетностью, Математические и аналитические навыки, Планирование, Работа с клиентами и поставщиками

## **Желаемая отрасль**

- Менеджмент

## **Образование: Высшее**

### **Universitatea Tehnica a Moldovei**

*Год окончания: 2024*

Факультет: Tehnologia Alimentelor

Специальность: Calitatea și siguranța produselor alimentare

### **Universitatea Tehnica a Moldovei**

*Год окончания: 2022*

Факультет: Tehnologia Alimentelor

Специальность: Tehnologia si Managementul alimentatiei publice

### **Colegiu cooperatist din Moldova, or. Chisinau**

*Год окончания: 2018*

Специальность: Tehnologia produselor alimentatiei publice