



Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.rabota.md/ru/prices/cv>

Повар

Обо мне

Повар 4-го разряда с профильным средне-специальным образованием. Готовка — моя настоящая страсть, а не просто способ заработать. Люблю процесс, уважаю кухню и стремлюсь развиваться — в будущем вижу себя на позиции су-шефа.

Имею уверенный опыт работы в горячем цехе: супы, пасты, мясо, морепродукты, запекание — всё держу под контролем от заготовок до подачи. Работаю быстро, чётко, чисто. Легко адаптируюсь под меню и темп, умею держать нагрузку без потери качества.

Ценю честную кухню и правильный подход к делу. Не интересует работа в коллективах, где оклад не связан с вкладом, и где люди без подготовки получают то же, что и те, кто реально тянет кухню. Хочу работать там, где ценят опыт, ответственность и уважение к профессии.

Рассматриваю вакансии с оплатой от 80 лей в час — не из жадности, а из понимания своей реальной эффективности. Готов работать много, но по-честному и за результат. Открыт к расширенным обязанностям, помощи шефу, организации процессов и росту в команде.

Опыт работы

Повар · Endy's Pizza · Кишинев

Ноябрь 2024 - Июль 2025 · 8 месяцев

Обязанности и функции:

Работал в горячем цехе, где ежедневно отвечал за полноценную подачу блюд в условиях высокой загруженности. В мои задачи входила термическая обработка супов, паст, мяса и морепродуктов, запекание блюд, а также работа с соусами — особенно сливочными основами. Чётко следовал технологии приготовления и стандартам кухни, держал в голове весь горячий процесс и контролировал скорость и последовательность подачи. Рабочий день проходил в активном темпе, где важно было не только готовить, но и поддерживать чистоту, организованность и слаженность в команде.

Навыки: Соблюдение санитарных норм и чистоты, Опыт работы под высоким темпом, Знание термической обработки продуктов, Быстрая адаптация к новым блюдам, Уверенная работа в горячем цехе

👤 19 лет
♂ Мужской
📍 Кишинев
💰 20 000 MDL



ТОП Навыки

- **Соблюдение санитарных норм и чистоты** · 9 месяцев
- **Опыт работы под высоким темпом** · 9 месяцев
- **Знание термической обработки продуктов** · 9 месяцев
- **Быстрая адаптация к новым блюдам** · 9 месяцев
- **Уверенная работа в горячем цехе** · 9 месяцев

Пожелания

- Полный день
- По сменному графику
- На территории работодателя

Языки

- **Румынский** · Средний
- **Русский** · Родной
- **Английский** · Средний
- **Украинский** · Разговорный

Навыки

- Опыт в приготовлении супов паст мяса и морепродуктов

- Соблюдение санитарных норм и чистоты на рабочем месте
- Работа под давлением в условиях высокой загруженности
- Быстрая адаптация к новому меню и рецептам
- Уверенное владение процессами горячего цеха

Желаемая отрасль

- Обслуживающий персонал

Образование: Среднее-специальное

Курсы, тренинги

Gordon Ramsay's ULTIMATE COOKERY COURSE: How to Cook the Perfect Steak

Год окончания 2024

Организатор: Gordon Ramsay's