



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

## Повар

### Опыт работы

#### **Повар судовой · Univis · Одесса**

*Январь 2013 - Сентябрь 2025 · 12 лет 9 месяцев*

- Приготовление блюд международной кухни для экипажа разных национальностей;
- Планирование и организация питания экипажа на длительных рейсах;
- Составление меню с учётом длительного хранения продуктов и калорийности;
- Контроль запасов продуктов, ведение учёта и заявок на провизию;
- Соблюдение санитарных и гигиенических норм на судне (Galley Hygiene Standards);
- Работа с судовыми системами хранения: холодильные камеры, морозильники;
- Поддержание чистоты и безопасности на камбузе в условиях качки;
- Умение работать автономно, без постоянного надзора, в ограниченном пространстве;
- Знание правил обращения с отходами (Garbage Management Plan);
- Соблюдение стандартов HACCP и требований судовой инспекции;
- Навыки выпечки хлеба, приготовления супов, вторых блюд и десертов;
- Эффективное использование провизии, минимизация потерь.

#### **Менеджер магазина · Книжный клуб · Одесса**

*Январь 2016 - Апрель 2017 · 1 год 4 месяца*

- Консультирование клиентов по ассортименту книг и издательств;
- Продажа печатной и электронной продукции, оформление заказов;
- Ведение клиентской базы и работа с постоянными покупателями;
- Приём, выкладка и инвентаризация книжного товара;
- Контроль остатков и участие в формировании заказов

👤 34 года  
♂ Мужской  
📍 Кишинев  
💰 **15 000 MDL**

### Пожелания

- Полный день
- На территории работодателя
- Гибрид (Дом/Офис)
- Удалённо
- Разъездная работа

### Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной
- **Английский** · Разговорный
- **Украинский** · Разговорный

### Водительское удостоверение

Категория: B

поставщикам;

- Организация акций, презентаций и книжных мероприятий;
- Работа с кассой и POS-системой;
- Поддержание порядка и привлекательного внешнего вида торгового зала.

### **Повар · Фанкони · Одесса**

*Март 2010 - Сентябрь 2012 · 2 года 7 месяцев*

- Приготовление блюд согласно технологическим картам и стандартам ресторана;
- Контроль качества и свежести продуктов;
- Соблюдение санитарных норм и правил безопасности на кухне;
- Организация рабочего места и поддержание чистоты;
- Участие в составлении меню и планировании закупок;
- Работа в команде и координация с официантами и администратором.

### **Желаемые отрасли**

- Продажи / Розничная торговля
- HoReCa / Пищевая промышленность
- Логистика / Транспорт

### **Образование: Высшее**