



⌚ 27 лет

♀ Женский

◎ Кишинев

✉ 15 000 MDL

ТОП Навыки

- **Работа в Команде** · 3 года
- **Пунктуальность** · 1 год
- **Обучение Продажам** · 1 год
- **Мотивация Сотрудников** · 1 год
- **Креативность** · 7 месяцев

Пожелания

- По сменному графику
- Гибкий график
- На территории работодателя
- Гибрид (Дом/Офис)

Языки

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

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

Менеджер

Опыт работы

Администратор · Racco Gastro Point (Mall) ·
Кишинев

Январь 2024 - Январь 2025 · 1 год 1 месяц

- Распределение обязанностей между сотрудниками
 - Контроль соблюдения стандартов обслуживания
 - Обучение персонала
 - Взаимодействие с поставщиками, заказ продукции
 - Создание графиков работы сотрудников
 - Помощь сотрудникам в процессе работы
 - Контроль качества обслуживания
 - Разрешение конфликтных ситуаций и работа с жалобами (как в коллективе, так и с гостями)
 - Контроль выручки, инкассация, ведение кассовой отчетности
 - Оптимизация затрат и контроль себестоимости
 - Своевременный заказ продукции
 - Соблюдение санитарных норм
 - Контроль чистоты
 - Проведение проверок, собраний, инструктажей
 - Увеличение продаж
 - Оптимизация инвентаризационных процессов на кухне и в баре, что позволило вывести подразделения из убытков и снизить потери. В результате инвентаризация начала показывать положительные балансы, а контроль остатков стал более эффективным
 - Повышение качества обслуживания, что привело к росту положительных отзывов
 - Снижение текучести кадров за счет улучшения условий работы и мотивации персонала
 - Успешное прохождение проверок
- Итд

Навыки: Работа в Команде, Обучение Продажам, Мотивация Сотрудников, Пунктуальность

Бариста · Racco Gastro Point · Кишинев

Сентябрь 2022 - Январь 2024 · 1 год 5 месяцев

1. Профессиональные навыки работы с кофе
 - Знание сортов кофе и способов его приготовления
 - Навыки помола и правильной экстракции кофе
 - Способность настроить помол и параметры приготовления для идеального вкуса
2. Навыки латте-арта
 - Владение базовыми техниками (сердце, розетта, тюльпан, медвежата, котята)
 - Умение работать с молоком: взбивание, текстурирование, подача
3. Клиентоориентированность
 - Доброжелательность, умение общаться с гостями
 - Умение предлагать напитки, ориентируясь на предпочтения клиента
 - Грамотное консультирование по меню и вкусам напитков
4. Скорость и организованность
 - Умение быстро работать в условиях высокого потока клиентов
 - Способность обслуживать несколько заказов одновременно
 - Работа в команде
5. Контроль качества и чистоты
 - Соблюдение стандартов приготовления напитков
 - Чистота рабочего места, кофемашины и инвентаря
 - Соблюдение санитарных норм
6. Финансовая грамотность
 - Владение кассовым аппаратом и терминалом
 - Учет остатков продукции
 - Эксперименты с рецептами и подачей напитков
 - Желание обучаться, узнавать о новых трендах в кофейной культуре

Навыки: Работа в команде

Визажист · Reniem · Кишинев

Февраль 2022 - Август 2022 · 7 месяцев

Выполнение заказов по макияжу в соответствии с запросом клиента

Навыки: Креативность, Пунктуальность

Повар · Veranda · Яссы

Март 2021 - Январь 2022 · 11 месяцев

- 1.Профессиональные кулинарные навыки
 - Знание технологий приготовления различных блюд
 - Владение методами термической обработки (жарка, запекание, варка, су-вид и др.)
 - Умение работать с различными продуктами, специями и техниками
- 2.Скорость и организованность

- Умение работать в интенсивном темпе без потери качества
 - Способность одновременно готовить несколько заказов
 - Оптимизация рабочих процессов на кухне
3. Командная работа
- Взаимодействие с другими поварами, шеф-поваром, официантами
 - Четкое выполнение задач и соблюдение субординации
 - Готовность помогать коллегам в пиковые часы нагрузки
4. Знание санитарных норм и контроль чистоты
- Соблюдение норм
 - Поддержание чистоты рабочего места и инвентаря
 - Контроль качества и свежести продуктов
5. Стрессоустойчивость
- Способность работать под давлением в часы пик
 - Оперативное решение неожиданных ситуаций (ошибки, замены блюд)
 - Спокойствие и концентрация в условиях высокой нагрузки
6. Гибкость и обучаемость
- Быстрое освоение новых рецептов и технологий
 - Готовность к изменению меню и адаптации к новым требованиям
 - Способность импровизировать при нехватке продуктов
 - Уверенное владение профессиональной кухонной техникой (пароконвектомат, гриль, фритюр, планетарный миксер и др.)
7. Ответственность и дисциплина
- Соблюдение сроков подачи блюд
 - Четкое выполнение технологических карт
 - Контроль порций и соблюдение стандартов подачи
- Навыки: Работа в Команде

Желаемые отрасли

- Менеджмент
- HoReCa / Пищевая промышленность
- Спорт / Красота

Образование: Неполное высшее

Курсы, тренинги

Курсы визажиста

Год окончания 2023

Организатор: Мария Гришкина