



👤 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** · Pacco 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** · Pacco 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