



👤 24 года
♀ Женский
📍 Кишинев

ТОП Навыки

- **Работа в команде** · 4 года

Пожелания

- Полный день
- По сменному графику
- На территории работодателя

Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной

Навыки

- Навыки работы с профессиональным пекарским оборудованием
- Работа в команде
- Контроль качества продукции
- Работа с вытяжным тестом
- Работа со слоеным тестом
- Знание рецептур и технологий выпечки

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

Повар, Пекарь, Кондитер

Обо мне

Опыт работы пекарем 3 года, 1.5 из которых была единственным пекарем на производстве. Работала с различными багетами, булочками, а так же со слоеным тестом и вертутами.

Так же был опыт работы поваром в кафе, где основной направленностью были поке/боулы с морепродуктами, а так же концепция правильного питания.

Рассматриваю для себя возобновление работы пекарем и готова попробовать себя в роли кондитера.

А так же интересны предложения продолжить работу поваром.

Готова стать полезным звеном вашей команды!

Опыт работы

Повар · ООО "Зелень" · Тирасполь

Август 2024 - Апрель 2025 · 9 месяцев

Навыки: Работа в команде

Пекарь · ООО "Биофрост" · Тирасполь

Март 2021 - Июль 2024 · 3 года 5 месяцев

- Замешивание и приготовление теста в соответствии с тех. картами, в том числе слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста, а так же вытяжного теста и теста для яичной лапши)

- Формовка изделий (багеты, чиабатта, булочки для бургеров, хот догов, калачи, сдобные булочки, ржаной хлеб, многочисленные виды слоенных изделий, безглютеновый хлеб, вертуты)

- Полный контроль процесса расстойки теста, в том числе ночной ферментации.

- Контроль температурного режима и знание всех нюансов выпечки хлебобулочных изделий.

- Работа с подовой печью, с пароконвектоматом, с тестораскаточной машиной, с тестомесом, с расстоечным

шкафом и с шоковой заморозкой.

- Выполнение поступающих заявок от клиентов в установленные сроки.

- Точный подсчет произведенных изделий и сверка со складом.

Навыки: Работа в Команде

Кухонный работник · ООО "Биофрост" · Тирасполь

Июнь 2020 - Март 2021 · 9 месяцев

Осуществление приема, хранения и отпуска сырья.

Участие в контроле сроков годности и качества сырья.

Поддержание чистоты на рабочем месте.

Подготовка ингредиентов, заготовок и помощь пекарю в непосредственном приготовлении выпечки.

Навыки: Работа в Команде

Желаемая отрасль

- Обслуживающий персонал

Образование: Среднее