



Datele de contact sunt contra cost. Detalii aici: <https://www.lucru.md/ro/preтури/cv>

- 👤 58 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Chișinău

TOP Competențe

- **Motivarea echipei** · 15 ani
- **Stabilirea sarcinilor** · 15 ani
- **Coordonarea și supervizarea echipelor de producție (organizarea personalului)** · 15 ani
- **Meniuri și fluxuri de lucru adaptate cerințelor zilnice** · 4 ani
- **Planificare și organizare a producției: capacitatea de a elabora planuri de producție** · 4 ani

Preferințe

- Full-time
- În locația angajatorului

Limbi

- **Română** · Nativ
- **Rusă** · Nativ

Bucătar-șef

Experiența profesională

Sef direcție de producere bucătărie a secției de producere

· Green Hills Market · Chișinău

Iulie 2007 - Februarie 2023 · 15 ani 8 luni

Organizarea și coordonarea întregului proces de producție culinară în cadrul secției de bucătărie.

Elaborarea și implementarea planurilor de producție zilnice, săptămânale și lunare.

Asigurarea respectării normelor de igienă, siguranță alimentară și calitate

Supravegherea și controlul calității produselor finite din punct de vedere gust, aspect, gramaj și igienă.

Conducerea și supervizarea personalului din bucătărie (bucătari, ajutoari, lucrători).

Repartizarea sarcinilor și organizarea turelor de lucru.

Evaluarea performanței angajaților și propunerea de măsuri pentru îmbunătățirea eficienței.

Instruirea și integrarea personalului nou.

Gestionarea stocurilor de materii prime și consumabile (comenzi, recepție, depozitare).

Colaborarea cu departamentul de achiziții pentru aprovizionarea eficientă.

Monitorizarea costurilor și a consumului pentru respectarea bugetului.

Întocmirea de rapoarte lunare/trimestriale privind activitatea secției.

Planificarea meniurilor și a cantităților zilnice de produse în funcție de comenzi sau cerere.

Optimizarea proceselor de producție pentru a reduce risipa și a crește productivitatea.

Asigurarea continuității producției în situații de urgență sau lipsă de personal.

Menținerea unei comunicări eficiente cu conducerea superioară și alte departamente (ex. logistică, HR, financiar).

Participarea la ședințe de management, inspecții sanitare și controale de calitate.

Competențe: Motivarea echipei, Stabilirea sarcinilor, Coordonarea și supervizarea echipelor de producție (organizarea personalului)

Şef de producție al secției bucătărie · Green Hills Market · Chişinău

Mai 2003 - Iulie 2007 · 4 ani 3 luni

Planificarea zilnică, săptămânală și lunară a producției în funcție de comenzi și necesar.

Coordonarea echipelor de lucru (bucătari, ajutori, personal auxiliar).

Asigurarea respectării graficului de producție și a termenelor-limită.

Monitorizarea întregului flux tehnologic de producție (de la pregătirea materiilor prime până la produsul finit).

Asigurarea respectării rețetelor, normelor de gramaj și calitate.

Controlul modului de folosire a utilajelor și echipamentelor de bucătărie.

Controlul calității produselor finite din punct de vedere organoleptic și igienico-sanitar.

Monitorizarea condițiilor de depozitare și manipulare a alimentelor.

Repartizarea sarcinilor zilnice personalului din subordine.

Instruirea angajaților în ceea ce privește standardele de lucru și igiena.

Evaluarea activității personalului și menținerea disciplinei muncii.

Supravegherea gestionării stocurilor de materii prime și produse finite.

Colaborarea cu departamentul de aprovizionare pentru comenzi.

Participarea la inventarierea periodică a stocurilor.

Competențe: Meniuri și fluxuri de lucru adaptate cerințelor zilnice, Planificare și organizare a producției: capacitatea de a elabora planuri de producție

Domeniul dorit

- HoReCa / Alimentație