



👤 48 лет
♀ Женский
📍 Кишинев

ТОП Навыки

- **Контроль качества и свежести продуктов** · 13 лет
- **Умение работать в команде** · 11 лет
- **Работа с профессиональным кухонным оборудованием** · 11 лет
- **Соблюдение санитарных норм и правил** · 11 лет
- **Знание технологий приготовления блюд** · 9 лет
- **Знание технологий приготовления пицц** · 8 лет

Пожелания

- Полный день
- На территории работодателя

Языки

- **Румынский** · Базовый
- **Русский** · Родной
- **Украинский** · Родной

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

Администратор кафе

Обо мне

Повар-универсал с более 20-летним опытом работы в заведениях различных форматов . Слежу за новыми трендами кулинарии . Умею работать в команде и самостоятельно организовать процесс от заготовки до подачи . Быстро адаптируюсь к новому меню и кухне .

Опыт работы

Повар · Restaurant Lion's · Кишинев

Сентябрь 2022 - Настоящее время · 3 года 5 месяцев

- приготовление блюд по стандартам заведения;
 - контроль качества и сроков хранения ингредиентов;
 - изготовление полуфабрикатов;
 - участие в разработке сезонного меню;
 - поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.
- участие в разработке банкетного меню на 30 персон, которое было одобрено заказчиком без замечаний

Навыки: Опыт работы в разных цехах, Умение работать в команде, Работа с профессиональным кухонным оборудованием, Контроль качества и свежести продуктов, Приготовление блюд различных кухонь мира Знание технологий приготовления блюд

Повар · Dacia Hotel · Кишинев

Сентябрь 2023 - Декабрь 2024 · 1 год 3 месяца

Приготовление горячих и холодных блюд по утвержденному меню.

Поддержание санитарных норм на подразделении.

Обслуживание мероприятий, банкетов, фуршетов и пр.

Заказ продукции у поставщиков , прием по накладным и контроль ее качества.

Составление меню.

Навыки: Умение работать в команде, Контроль качества и свежести продуктов, Приготовление блюд шведский стол

Повар · Ресторан «Club Royal Park» · Кишинев

Апрель 2022 - Сентябрь 2023 · 1 год 6 месяцев

приготовление блюд в соответствии с технологическими картами;
изготовление полуфабрикатов;
украшение блюд и кулинарный декор
поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.

Навыки: Опыт работы в разных цехах, Соблюдение санитарных норм и правил, Умение работать в команде, Работа с профессиональным кухонным оборудованием, Контроль качества и свежести продуктов, Приготовление блюд различных кухонь мира Знание технологий приготовления блюд

Повар · Кафе_кулинария · Киев

Июнь 2020 - Февраль 2022 · 1 год 9 месяцев

- приготовление блюд по стандартам заведения;
- контроль качества и сроков хранения ингредиентов;
- изготовление полуфабрикатов;
- участие в разработке сезонного меню;
- поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.
- разработка и поддержание концепции заведения.
- составление меню и калькуляции блюд

Навыки: Соблюдение санитарных норм и правил, Контроль качества и свежести продуктов, Разработка рецептур и составление меню, Знание технологий приготовления блюд

Повар · кейтеринговая компания · Киев

Апрель 2019 - Октябрь 2020 · 1 год 6 месяцев

Приготовление горячих и холодных блюд по утвержденному меню.

Поддержание санитарных норм на подразделении.

Обслуживание мероприятий, банкетов, фуршетов и пр.

Контроль качества и сроков хранения ингредиентов;

Навыки: Работа в команде, Приготовление фуршетных блюд

Управляющий кафе · кафе " Sushi_Max" · Киев

Апрель 2018 - Январь 2019 · 10 месяцев

—сократила себестоимость продукции и повысила доходность кафе 30%

— разработка и поддержание концепции заведения.

—составление меню и калькуляции блюд

— ежемесячное проведение инвентаризации и аудита

—управление персоналом, работа с контрагентами;

— постановка сервиса, соблюдение стандартов;

— обучение сотрудников внутреннему регламенту;

— работа по повышению престижа заведения;

— мониторинг конкурентной среды;

Навыки: Понимание текущих трендов в ресторанной индустрии, Быстро принимать решения и сохранять самообладание, Умение приспосабливаться к ситуации, Навыки самоорганизации и тайм-менеджмента, Нанимать и увольнять сотрудников, Умение решать конфликты

Повар · пиццерия " AdrianoPizza" · Киев

Сентябрь 2010 - Апрель 2018 · 7 лет 8 месяцев

- приготовление блюд по стандартам заведения;
- контроль качества и сроков хранения ингредиентов;
- изготовление полуфабрикатов;
- участие в разработке сезонного меню;
- поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.
- заказ продукции у поставщиков , прием по накладным и контроль ее качества.
- разработка и поддержание концепции заведения.
- составление меню и калькуляции блюд

Навыки: Владения техниками приготовления суш и роллов, Работа с пицце печкой, Соблюдение правил безопасности и санитарных норм;, Использование профессионального оборудования для приготовления пищи;, Работа в холодном и горячем цехах;, Знание правил подготовки различных ингредиентов;

Повар · пиццерия " Империя Пиццы " · Киев

Март 2002 - Июнь 2010 · 8 лет 4 месяца

- приготовление блюд по стандартам заведения;
- контроль качества и сроков хранения ингредиентов;
- изготовление полуфабрикатов;
- участие в разработке сезонного меню;
- поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.
- разработка и поддержание концепции заведения.

Навыки: Знание технологий приготовления пицц, Умение работать в команде, Соблюдение санитарных норм и правил, Работа с профессиональным кухонным оборудованием, Контроль качества и свежести продуктов, Знание технологий приготовления блюд

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

Образование: Среднее-специальное

Поморянское СПТУ_74

Год окончания: 1996

Специальность: Закройщик женской легкой одежды 4

разряда