



♀ 20 лет
♂ Мужской
⌚ Кишинев
✉ 20 000 MDL

ТОП Навыки

- **Соблюдение санитарных норм и чистоты** · 11 месяцев
- **Опыт работы под высоким темпом** · 11 месяцев
- **Знание термической обработки продуктов** · 11 месяцев
- **Быстрая адаптация к новым блюдам** · 11 месяцев
- **Уверенная работа в горячем цехе** · 11 месяцев
- **Проработка новых блюд и внедрение улучшений в процессы** · 4 месяца

Пожелания

- Полный день
- По сменному графику
- На территории работодателя

Языки

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

Навыки

- Ведение отчётности и

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

Су-шеф

Обо мне

Я повар по призванию. Готовка для меня — не просто работа, а часть жизни. Начав с повара-универсала, я за короткий срок дорос до старшего повара и взял на себя организацию всей кухни — от заготовок до выдачи. Умею работать под нагрузкой, обучать команду и держать высокий темп без потери качества.

Моя цель — стать су-шефом и приносить реальную пользу заведению, развивая кухню, внедряя новые решения и поддерживая стабильный, вкусный результат.

Готов брать ответственность, работать с полным включением в процесс и создавать команду, где у каждого есть желание готовить лучше, чем вчера.

Опыт работы

Старший-повар · sincer · Кишинев

Июль 2025 - Октябрь 2025 · 4 месяца

- Начал работу как повар-универсал, в короткие сроки повышен до старшего повара.
- Организация бесперебойной работы горячего и заготовочного цехов.
- Контроль и координация работы поваров на всех процессах — от заготовки до выдачи блюд.
- Проверка и поддержание стандартов вкуса, качества и подачи блюд.
- Составление заявок на продукты, приём и проверка поставок, контроль складских остатков.
- Участие в планировании меню и в проработке новых блюд.
- Обучение новых сотрудников, повышение эффективности работы кухни.
- Поддержание чистоты и санитарных норм на всех участках кухни.
- В случае необходимости — замещение су-шефа, контроль и выдача блюд за него.
- Активное участие в оптимизации процессов и сокращении кухонных потерь ("минуса").

Навыки: Проработка новых блюд и внедрение улучшений в процессы, Минимизация потерь продукции и контроль себестоимости, Работа под давлением и при высокой загрузке, Знание санитарных норм и правил хранения

- взаимодействие с управляющим и шеф-поваром
- Умение мотивировать команду и сохранять рабочую атмосферу
 - Способность быстро принимать решения в стрессовых ситуациях
 - Работа с поставщиками
 - Проверка товарных остатков и инвентаризация
 - Контроль качества блюд и стандартизация подачи
 - Составление заявок
 - Планирование заготовок и логистика процессов
 - Контроль себестоимости
 - Минимизация потерь и оптимизация закупок
 - Разработка и внедрение новых блюд и меню
 - Обучение персонала
 - Контроль дисциплины и рабочего темпа
 - Управление кухней и координация всех производственных процессов

продуктов, Приём и проверка товара, Составление заявок, Опыт работы с горячим и заготовочным цехом, Обучение и координация младших поваров, Быстрая адаптация к новым меню и технологиям, Контроль качества и стабильности вкуса блюд, Организация работы кухни и управление сменой

Повар · Endy's Pizza · Кишинев

Сентябрь 2024 - Июль 2025 · 10 месяцев

Работал в горячем цехе, где ежедневно отвечал за полноценную подачу блюд в условиях высокой загруженности. В мои задачи входила термическая обработка супов, паст, мяса и морепродуктов, запекание блюд, а также работа с соусами — особенно сливочными основами. Чётко следовал технологии приготовления и стандартам кухни, держал в голове весь горячий процесс и контролировал скорость и последовательность подачи. Рабочий день проходил в активном темпе, где важно было не только готовить, но и поддерживать чистоту, организованность и слаженность в команде.

Навыки: Соблюдение санитарных норм и чистоты, Опыт работы под высоким темпом, Знание термической обработки продуктов, Быстрая адаптация к новым блюдам, Уверенная работа в горячем цехе

Желаемая отрасль

- Управление персоналом

Образование: Среднее-специальное