



👤 20 лет
♂ Мужской
📍 Кишинев
💰 20 000 MDL
📷

ТОП Навыки

- **Стрессоустойчивость** · 3 года
- **Ответственность** · 3 года
- **Внимание к деталям** · 3 года
- **Командное взаимодействие** · 3 года
- **Работа в высоком темпе** · 3 года
- **Работа с кухонным оборудованием** · 3 года

Пожелания

- Полный день

Языки

- **Румынский** · Свободно владею
- **Русский** · Родной

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

Повар

Обо мне

Пришёл в ресторан ещё студентом и постепенно вырос до уровня су-шефа. Прошёл кухню от низов до руководства: готовил, работал с мясными блюдами, держал качество, следил за порядком и в какой-то момент стал тем, кто координирует всю кухню и команду.

Участвовал в создании нового меню, постоянно учился и прокачивал навыки. За стабильность, ответственность и отношение к делу попал на доску почёта, для меня это было важным признанием.

После этого на год ушёл в армию, и сейчас возвращаюсь к работе и ищу новое место, где смогу применять свой опыт, расти дальше и приносить пользу команде. Люблю кухню, люблю процессы и кайфую, когда всё работает чётко и вкусно.

Опыт работы

Повар · Fratelli Restobar · Кишинев

Июль 2021 - Ноябрь 2024 · 3 года 5 месяцев

Обязанности:

Приготовление блюд в горячем и холодном цехах

Работа с мясными блюдами и сложными техниками

Контроль качества, вкуса и подачи

Организация рабочего места и поддержание порядка

Обучение новых сотрудников и помощь команде

Соблюдение санитарных норм и стандартов кухни

Функции:

Управление кухней и координация персонала как су-шеф (неофициально)

Планирование рабочих процессов и распределение задач

Контроль заготовок, остатков и своевременной отдачи блюд

Участие в разработке и внедрении нового меню

Оптимизация процессов и повышение эффективности кухни

Достижения:

Вырос с линейного повара до су-шефа, начав карьеру ещё студентом

Успешно управлял всей кухней и рабочей командой

Принял участие в создании нового авторского меню

Отточил специализацию по мясным блюдам

Поддерживал высокий уровень качества, благодаря чему был внесён на доску почёта

Улучшил организацию кухни и повысил стабильность работы команды

Навыки: Стрессоустойчивость, Ответственность, Внимание к деталям, Командное взаимодействие, Работа в высоком темпе, Работа с кухонным оборудованием, Контроль качества и вкуса

Желаемая отрасль

- Обслуживающий персонал

Образование: Среднее-специальное

Școala Profesională Nr.5 din Chișinău

Год окончания: 2023

Специальность: Оператор молочной продукции