



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

👤 29 ani
♀ Feminin
📍 Chișinău
💰 15 000 MDL

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Fluent
- **Spaniolă** · Elementar

Технолог пищевого (кондитерского) производства

Despre mine

Мне интересно развиваться в своей сфере. Люблю готовить и экспериментировать с различными рецептами.

Увлекаюсь чтением и прослушиванием аудиокниг.

Experiența profesională

Технолог сети · Panifico Pizza/Blinoff

Martie 2021 - Prezent · 3 ani 7 luni

- Разработка и внедрение новых блюд в меню в таких направлениях как: пицца, кондитерские изделия, блины, десерты, напитки, салаты, суши, супы.
- Разработка сезонного меню в соответствии с временем года, национальными и международными праздниками, а также различного акционного меню, основанного на изучении новых тенденций в пищевой индустрии.
- Составление технологических карт, их внедрение и контроль их соблюдения;
- Контроль процесса стажировки новых поваров, теоретическая и практическая проверка их знаний и умений;
- Оптимизация меню и технологий приготовления, для увеличения эффективности работы предприятия (увеличение скорости выдачи блюд, сокращение потерь при приготовлении, исключение нецелесообразных блюд);
- Работа с поставщиками: поиск новых поставщиков, поиск лучших предложений от поставщиков, с которыми уже сотрудничали;
- Контроль соблюдения правил санитарии и гигиены, принципа FI-FO, правил товарного соседства, правил безопасности продуктов питания, безопасности труда;
- Разработка должностных инструкций сотрудников;
- Проверка в роли эксперта на наличие нарушений и соответствие состояния кухни, подачи блюд и обслуживания стандартам предприятия.

Временное совмещение должности технолога, с

должностью администратора, при этом выполняла дополнительные обязанности, такие как:

- Составление оптимального графика сотрудников;
- Расчет необходимого сырья для работы и выполнение заявок у поставщиков, прием товара;
- Проведение инвентаризаций, анализ недостачи и излишков и их оптимизация,
- Контроль и организация работы поваров.

Кондитер 4 кат. · Colibri

Noiembrie 2020 - Martie 2021 · 4 luni

- Оформление кондитерских изделий (тортов, пирожных);
- Соблюдение технологических процессов;
- Соблюдение стандартов безопасности, санитарии и гигиены.

Кондитер 4 кат. · Velmart

August 2020 - Noiembrie 2020 · 4 luni

- Изготовление различных типов теста (дрожжевое, постное, слоеное классическое, слоеное дрожжевое, песочное);
- Формование хлебобулочных изделий (калачи, хлеб и различные другие);
- Изготовление печений.

Няня · Частное лицо

Februarie 2019 - Martie 2020 · 1 an 1 lună

- Приготовление диетических блюд для детей;
- Уход за ребенком;
- Развитие и воспитание ребенка.

Участник программы Au pair · Triple C Group, Амстелвен (Нидерланды)

Iulie 2018 - Decembrie 2018 · 6 luni

- Приготовление обедов и ужинов;
- Организация семейных праздников;
- Уход за тремя детьми.

Рецепционист в гостинице · Aria Hotel

Octombrie 2017 - Februarie 2018 · 5 luni

- Распределение номеров в соответствии с требованиями и запросами клиентов;
- Приветствие гостей и их информирование на запрошенные темы;

- Разрешение конфликтов и жалоб.

Хостесс · Ponzetti's Pizza, Оушен Сити, Мэриленд (США)

Iunie 2017 - Septembrie 2017 · 4 luni

- Встреча клиентов;
- Регистрирование клиентов и их сопровождение к столу;
- Предоставление запрашиваемой информации клиентам, консультация касательно меню;
- Контроль соблюдения чистоты и приятной атмосферы в зале;
- Разрешение конфликтов и общение с клиентами;
- Контроль выполнения обязанностей официантами.

Повар · Ropewalk Ocean City, Оушен Сити, Мэриленд (США)

Mai 2017 - Septembrie 2017 · 5 luni

- Приготовление холодных блюд и блюд на пару;
- Приготовление полуфабрикатов;

Пищевой агент в парке развлечений · Kings Dominion Theme Park – Cedar Fair, Досуэлл, Вирджиния (США)

Mai 2016 - Septembrie 2016 · 5 luni

- Контроль за соблюдением санитарных норм к хранению продуктов питания, полуфабрикатов и готовых блюд;
- Приготовление полуфабрикатов;
- Приготовление и подача пиццы;
- Обслуживание клиентов на кассе.

Повар в мясо - рыбном цехе · Fourchette

Aprilie 2014 - August 2014 · 5 luni

- Приготовление горячих блюд из мяса/рыбы;
- Изготовление полуфабрикатов из мяса/рыбы;
- подача готовых изделий с привлекательным внешним видом.

Studii: Superioare incomplete

Технический Университет Молдовы

Absolvit în: 2018

Facultatea: Факультет Пищевых Технологий

Specialitatea: Технология и менеджмент в общественном питании

Cursuri, training-uri

Курс охраны здоровья и безопасности труда 2 уровень

Absolvit în 2022

Organizator: SSMEExpert

Курсы Повар - Кондитер

Absolvit în 2014

Organizator: Курсы профессионального обучения "Insula speranțelor"