



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

# 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

- 👤 29 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Chișinău
- 💰 15 000 MDL

## Preferințe

- Full-time

## Limbi

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

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"