RABOTA MD

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

BH

33 ani
Masculin
Chișinău

Preferințe

- Full-time
- Part-time
- Fără program
- În ture

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent
- **Engleză** · Mediu

Competențe

- Развитый вкус и обоняние; физическая выносливость; интерес к кулинарии; многозадачность; умение работать по инструкции; аккуратность и опрятность; внимательность

Су-шев / Повар

Despre mine

Могу грамотно организовать работу на кухне, разбираюсь в специфике работы холодного и горячего цеха. Отдаю предпочтение азиатской и европейской кухне.

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA", Работа в Команде

Развитый вкус и обоняние; физическая выносливость; интерес к кулинарии; многозадачность; умение работать по инструкции; аккуратность и опрятность; внимательность

Experiența profesională

Су-шеф · Restaurant Dayzi · Chișinău
August 2022 - Martie 2025 · 2 ani 7 luni

1. Мониторить рабочий процесс, оперативно выявлять ошибки, вносить корректировки при приготовлении блюд в ресторане.
2. Планировать графики смен.
3. Обеспечивать наличие ингредиентов, формировать заказы на закупки и внимательно проверять качество продуктов, поступающих на кухню.
4. Гарантировать соблюдение санитарных стандартов, регулярно проверяя, насколько сотрудники соблюдают гигиенические требования.
5. Участвовать в контроле каждого этапа производственного процесса.
6. Проверять наличие необходимого инвентаря и оборудования на кухне, следить за их поддержанием.
7. Внимательно следить за соблюдением установленных норм, требований по технике безопасности, гарантируя безопасные условия работы.
8. Контролировать презентацию еды до ее выдачи гостям.
9. Принимать участие в приготовлении сложных блюд.
10. Владеть всеми рецептами в ресторане . Участвовать в разработке новых блюд.

СУ-ШЕФ · "TRABO PLUS" · Chișinău
Noiembrie 2018 - Septembrie 2022 · 3 ani 11 luni

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA"

СУ-ШЕФ · Hotel "White House"

Aprilie 2018 - Octombrie 2018 · 6 luni

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация

СУ-ШЕФ/ПОВАР · "TRABO PLUS" · Chișinău

August 2011 - Aprilie 2018 · 6 ani 9 luni

Молдавская кухня, Горячий цех, Холодный цех, Технологические карты, Обучение персонала, Инвентаризация, Знание требований "ANSA"

Domeniul dorit

- HoReCa / Alimentație

Studii: Medii

Учебное заведение

Absolvit în: 2008

Cursuri, training-uri

Курсы повара

Absolvit în 2012

Organizator: Scoala Profesionala