RABOTA MD

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

Bucătar Șef

- 31 ani
- Masculin
- Chișinău

TOP Competențe

- **Формирование т.к и стейшн карт** · *8 luni*
- **Обучение персонала** · *8 luni*
- **Разработка итальянских блюд** · *8 luni*

Preferințe

- Part-time
- Flexibil

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent

Despre mine

Организация кулинарного производства
Кулинарные навыки:
- Основы кулинарии
- Техники приготовления блюд
- Использование различных продуктов и ингредиентов
- Сочетание вкусов
- Правила сервировки блюд
Творческое мышление.
Коммуникабельность.

Experiența profesională

Brand chef · SINCER · Chișinău

Septembrie 2019 - Prezent · 6 ani 1 lună

1. Разработка концепции кухни ресторана, в том числе определение целевой аудитории, формата заведения, стиля подачи блюд и т.д.
2. Создание меню, которое соответствует концепции ресторана и удовлетворяет потребности целевой аудитории.
3. Контроль качества блюд, выпускаемых на кухню.
4. Обучение и повышение квалификации персонала кухни.
5. Участие в маркетинговых мероприятиях ресторана.

Brand chef · Ika pinsa · Chișinău

Februarie 2024 - Septembrie 2024 · 8 luni

Competențe: Разработка итальянских блюд, Обучение персонала, Формирование т.к и стейшн карт

Бренд Шеф · Cohya · Chișinău

Ianuarie 2022 - Februarie 2023 · 1 an 2 luni

1. Разработка концепции кухни ресторана, в том числе определение целевой аудитории, формата заведения, стиля подачи блюд и т.д.
2. Создание меню, которое соответствует концепции ресторана и удовлетворяет потребности целевой аудитории.

3. Контроль качества блюд, выпускаемых на кухню.
4. Обучение и повышение квалификации персонала кухни.
5. Участие в маркетинговых мероприятиях ресторана.

Бренд Шеф · Esushi · Chișinău

Ianuarie 2021 - Februarie 2022 · 1 an 2 luni

1. Разработка концепции кухни ресторана, в том числе определение целевой аудитории, формата заведения, стиля подачи блюд и т.д.
2. Создание меню, которое соответствует концепции ресторана и удовлетворяет потребности целевой аудитории.
3. Контроль качества блюд, выпускаемых на кухню.
4. Обучение и повышение квалификации персонала кухни.
5. Участие в маркетинговых мероприятиях ресторана.

Domeniul dorit

- HoReCa / Alimentație

Studii: Medii

Liceul teoretic univers LIONS

Absolvit în: 2012

Cursuri, training-uri

Кулинарные Курсы Шеф Поваров

Organizator: Novikov School

Шеф Повар

Organizator: Международный Центр дистанционного обучения

Шеф повар

Absolvit în 2023

Organizator: НБУ в Москве