30 лет
Мужской
Кишинев
**30 000 MDL**

## Пожелания

- Полный день
- Свободный график
- Гибкий график
- Частичная занятость
- На территории работодателя
- Разъездная работа
- Удалённо
- Гибрид (Дом/Офис)

## Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной
- **Иврит** · Базовый
- **Английский** · Средний
- **Украинский** · Родной

## Водительское удостоверение

Категория: B
С личным авто

**Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: https://www.rabota.md/ro/prices/cv**

# Бренд-шеф, Шеф-повар

## Обо мне

Моя специализация — превращать ресторан в работающий бизнес. От идеи и первых документов до открытия и выхода на прибыль. Оптимизирую процессы, внедряю стандарты, обучаю персонал и создаю меню, которое привлекает гостей и увеличивает продажи. Опыт работы в разных странах позволил мне выработать универсальный подход, сочетающий лучшие практики Европы и СНГ.

-Частные услуги любой сложности.

-Кризис менеджмент.

-Оптимизация рабочих процессов.

-Обучение, стандартизация.

-Ребрендинг

-Подготовка в к продаже.

-Подготовка к масштабированию бизнеса(Франшайзинг)

Господа работодатели, убедительная просьба, не звонить мне и не писать если вы: Ищете надзирателя на кухню, Если вы ищете одновременно повара, бухгалтера, шеф повара, консультанта в одном лице.

Если вы не знаете зачем вам нужен Бренд-шеф или Шеф-повар, если вы не можете корректно и правильно реализовать потенциал и ставить задачи.

Огромное спасибо за понимание.

## Опыт работы

**Шеф провар** · SLR Lion Group · Кишенев
*Октябрь 2024 - Февраль 2025 · 5 месяцев*

-Создание технологических и заготовительных процессов.

-Участие в формировании закупок и поставщиков.

-Обучение и контроль персонала.

-Создание технологических документов на основе IIKO

-Пряма работа с бухгалтерией.

-Работа на процессах

**Бренд-Шеф** · Ресторанный комплекс Sky-Dreams ·

Свети-Влас

*Декабрь 2023 - Сентябрь 2024 · 10 месяцев*

-Создание технологической документации с нуля.

-Создание всех нормативных актов, для всех служб.

-Набор и обучение персонала.

-Создание сезонного меню.

-Создание заготовительных и технологических процессов.

-Ведение и учет складов.

-Заказ и проверка продуктов питания.

-Подготовка ресторанов к продаже франшиз.

**Шеф Повар** יֶשׁ · Linda/Bushido · Ашкелон/Тель Авив

*Сентябрь 2022 - Октябрь 2023 · 1 год 1 месяц*

-Изучение кашрута с нуля.

-Адаптация паназиатской и европейской кухни к кашруту.

-Создание калькуляционных карт на английском языке.

-Обучение и консультация русскоязычного персонала ресторанов.

-Введение европейских новшеств.

**Обмен опытом/Стажировка** · Rest BROL · Брюссель

*Апрель 2022 - Август 2022 · 5 месяцев*

-Конференция по современной европейской кухне(Бранч кафе)

-Обучение европейской системе HACCP, так же построение бизнеса по европейскому образцу.

-Техники обработки и хранения продуктов.

-Демонстрация ключевых европейских классических блюд, мастер классы.

**Бренд-шеф** · Sky-food group · Одесса/Берлин

*Январь 2021 - Февраль 2022 · 1 год 2 месяца*

-Создание технологической документации с нуля (трех-типное меню)

-Привлечение поставщиков, и партнеров.

-Работа с персоналом(обучение, тренинги, тренировки)

-Создание готовых технологических баз под франшайзинг.

-Составление и внедрение сезонных и постоянных меню.

**Су-шеф** · Отельно-развлекательный комплекс "Морской" · Одесса

*Февраль 2017 - Март 2019 · 2 года 1 месяц*

-Контроль качества выдаваемой продукции(соблюдение технологической документации, так же стандартов выдачи блюд)

-Сбор и формирование меню, для линий завтраков шведского стола, для двух уровней ресторана.

-Планирование меню для гала ужинов, частных закрытых фуршетов, и различных мероприятий.

-Подготовка персонала, оборудования, меню и спец средств для частных выездных мероприятий.

-Работа с поставщиками.

### **Су-шеф** · тов Benedikt24 · Одесса

*Май 2014 - Август 2016 · 2 года 4 месяца*

-Контроль качества выдаваемой продукции.

-Создание и автоматизация технологических процессов.

-Учет складских остатков, заказ сырья и инвентаря, и контроль качества.

-Температурный контроль

-Контроль эксплуатации оборудования.

-Работа с технологической документацией.

## Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

## Образование: Высшее

**ОНАПТ**

*Год окончания: 2020*

Факультет: Автоматизация технологических процессов

Специальность: Пищевой технолог(Специалист)

**ОВПУ МТС**

*Год окончания: 2016*

Факультет: Повар судновой, официант судновой

Специальность: Повар судовой 5й разряд Официант судовой 4й разряд