



30 лет
 Мужской
 Кишинев
 25 000 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

С личным авто

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

Бренд-шеф, Шеф-повар.

Обо мне

Работаю в сфере предоставления частных консалтинговых услуг в сфере пищевой промышленности.

Имею иностранный опыт работы, так же являюсь адаптивным к предприятию сотрудником.

Владею знаниями и навыками по нескольким ключевым кухням: Французская(базовая), Паназиатская, Средиземноморская.

Занимаюсь проектами под ключ, так же занимаюсь ведением уже готовых проектов.

Уровень владения-пк профессионал.

Водительские права в наличии.

Опыт работы

Шеф провар · SLR Lion Group · Кишинев

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 ИКО
- 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 **שר** · 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