



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

Inginer-tehnolog

Despre mine

Din toată experiența pe care am acumulat în alimentația publică, am înțeles că mereu există ceva nou de învățat de aceea mereu tind să acumulez cunoștințe noi.

Experiența profesională

Sous Chef · Cacciaris Portobello, Londra · London
Martie 2025 - Septembrie 2025 · 7 luni

Administrarea documentelor
Gestionarea și aprovizionare materiilor prime
Monitorizarea calității
Training si instruire personal
Utilizarea microsoft Excel

Competențe: Organizarea, Lucrul în Echipă

Chef de partie · Purana London · London
Iunie 2024 - Februarie 2025 · 9 luni

Gestionarea și monitorizarea secției cu materii prime
Asigurarea și menținerea standartelor de calitate
Training si instruirea personalului
Prepararea si prezentarea bucatelor

Competențe: Organizarea locului de muncă, Lucrul în Echipă

Junior sous chef · Inca London · London
Noiembrie 2022 - Mai 2024 · 1 an 6 luni

Administrarea documentelor
Gestionarea și monitorizarea calității materiilor prime
Training si instruire personalului
Utilizarea microsoft Excel
Utilizarea programului MarketMen
Realizarea inventarului periodic al stocurilor de produse alimentare
Elaborarea fișelor tehnologie
Coordonarea bucătărie în perioada de vârf
Competențe: Lucrul în Echipă, Organizarea

👤 32 ani
♂ Masculin
📍 Anenii Noi

TOP Competențe

- **Lucrul în Echipă** · 10 ani
- **Organizarea** · 5 ani
- **Organizarea locului de muncă** · 9 luni

Preferințe

- Full-time
- În locația angajatorului
- Hibrid (Oficiu/Acasă)

Limbi

- **Română** · Nativ
- **Rusă** · Comunicare
- **Engleză** · Comunicare

Competențe

- Leadership și abilități de motivare a echipei
- Adaptabilitate la situații noi și schimbări rapide
- Organizarea și disciplină în gestionarea sarcinilor zilnice
- Lucrul în Echipă

Sous Chef · Humble London · London

Iunie 2021 - Octombrie 2022 · 1 an 4 luni

Administrarea documentelor

Gestionarea și monitorizarea calității materiilor prime

Training si instruire personalului

Utilizarea microsoft Excel

Utilizarea programului MarketMen

Realizarea inventarului periodic al stocurilor de produse alimentare

Elaborarea fișelor tehnologie

Recrutare si selecție personal bucătărie

Competențe: Lucrul în Echipă

Chef, junior sous Chef · Blakes Hotel · London

Septembrie 2018 - Martie 2022 · 3 ani 6 luni

Prepararea si prezentarea bucatelor

Gestionarea și monitorizarea calității materiilor prime

Training si instruire personalului

Utilizarea microsoft Excel

Realizarea inventarului periodic al stocurilor de produse alimentare

Coordonarea bucătărie în perioada de vârf

Competențe: Organizarea, Lucrul în Echipă

Supervizor (Barista, Chef) · Cafe Vita · London

August 2016 - Iunie 2018 · 1 an 11 luni

Prepararea si prezentarea bucatelor/cafelei

Gestionarea și monitorizarea calității materiilor prime

Training si instruire personalului

Competențe: Lucrul în Echipă

Chef, Sous Chef · Pizza Mania · Chișinău

Aprilie 2014 - August 2015 · 1 an 5 luni

Prepararea si prezentarea bucatelor

Asigurarea și menținerea standartelor de calitate

Gestionarea și monitorizarea calității materiilor prime

Training si instruire personalului

Realizarea inventarului periodic al stocurilor de produse alimentare

Coordonarea bucătărie în perioada de vârf

Competențe: Lucrul în Echipă

Bucătar · Star Kebab · Chișinău

Februarie 2014 - Aprilie 2014 · 3 luni

Prepararea și prezentarea bucatelor

Competențe: Lucrul în Echipă

Domeniile dorite

- HoReCa / Alimentație
- Achiziții / Aprovizionare
- Office / Secretariat

Studii: Superioare

Academia de studii economice din Moldova

Absolvit în: 2018

Facultatea: Business și administrare Afacerilor

Specialitatea: Tehnologia și managementul alimentației publice

Colegiul Național de Comerț

Absolvit în: 2013

Facultatea: Business și administrare Afacerilor

Specialitatea: Tehnologia și managementul alimentației publice