



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

Шеф

About me

9.5/10

Быстрое обучение

Аналитическое мышление

Решение проблем

Тайм менеджмент

Владение ПК и программным обеспечением

Организационные способности

Организация рабочего пространства

Креативность и подача блюд

Коммуникационные навыки

Работа в команде под давлением

Управление запасами и контроль продуктов

Понимание стандартов качества и безопасности пищевых продуктов.

Work experience

Chef de partie · Le Petite Maison, Mykonos · Greece

June 2025 - September 2025 · 4 months

Координировал работу персонала на близлежащих разделах кухни.

Обучал и руководил новыми сотрудниками в технике приготовления блюд и соблюдении протоколов безопасности.

Гарантировал высокое качество и последовательность приготовления пищи.

Отвечал за управление инвентарем кухни, контролировал наличие необходимых ингредиентов и проводил закупки продуктов.

Skills: Отвечал за подготовку различных блюд по меню

Chef de partie · Prince Arthur (Belgravia) · London

January 2025 - May 2025 · 4 months

Координировал работу персонала на близлежащих разделах кухни.

Обучал и руководил новыми сотрудниками в технике приготовления блюд и соблюдении протоколов безопасности.

👤 27 years

♂ Male

📍 Chişinău

💰 25 000 MDL

TOP Skills

- **Отвечал за подготовку различных блюд по меню** · 3 years
- **Поддержание чистоты** · 2 years
- **Приготовление блюд по рецептуре** · 9 months
- **Обеспечение продовольствием** · 3 months

Preferences

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

Languages

- **Romanian** · Communication
- **Russian** · Native
- **English** · Communication

Гарантировал высокое качество и последовательность приготовления пищи.

Отвечал за управление инвентарем кухни, контролировал наличие необходимых ингредиентов и проводил закупки продуктов.

Skills: Отвечал за подготовку различных блюд по меню

Шеф-де парти · ABC Kitchens · London

April 2024 - December 2024 · 8 months

Skills: Приготовление блюд по рецептуре

Шеф-де-парти · GAIA Maifair · London

December 2023 - February 2024 · 3 months

Координировал работу персонала на близлежащих разделах кухни.

Обучал и руководил новыми сотрудниками в технике приготовления блюд и соблюдении протоколов безопасности.

Гарантировал высокое качество и последовательность приготовления пищи.

Отвечал за управление инвентарем кухни, контролировал наличие необходимых ингредиентов и проводил закупки продуктов.

Skills: Отвечал за подготовку различных блюд по меню

Дем-шеф · Le Petite Maison · London

April 2023 - October 2023 · 6 months

Приветствовал клиентов дружелюбным и профессиональным образом. Изучил и следил за всеми политиками и процедурами магазина, что привело к уменьшению ошибок и улучшению обслуживания клиентов. Помогал клиентам найти товары и предоставлял информацию о продукции. Узнавал и отвечал на индивидуальные потребности и стили обучения студентов.

Skills: Отвечал за подготовку различных блюд по меню

Коми-шеф · Mandarin Oriental Hyde Park · London

July 2021 - April 2023 · 1 year 10 months

Обучал новый кухонный персонал правильной подготовке пищи и протоколам безопасности. Ежедневная подготовка различных блюд по меню, составленному заранее (завтрак, обед, полдник, ужин). Обеспечение необходимым персонал кухни. Поддерживал чистоту и порядок на рабочем месте, снижая кухонные несчастные случаи. Управлял инвентарем кухни, обеспечивая наличие свежих ингредиентов. Контролировал подготовку пищи, чтобы обеспечить качество и последовательность.

Skills: Отвечал за подготовку различных блюд по меню

Кухонный портье · Mandarin Oriental Hyde Park · London

March 2019 - July 2021 · 2 years 5 months

Убирал кухню, мыл посуду, сковородки, тарелки, лотки, противни.

Сортировал отходы и упаковывал мусор.

Поддерживал чистоту и порядок на рабочем месте, снижая кухонные несчастные случаи.

Skills: Поддержание чистоты

Портье · ISS (AMBA Marble arch) · London

November 2018 - January 2019 · 3 months

Встречал и приветствовал всех гостей отеля с улыбкой.

Уборка номеров, уборка, сортировка отходов, упаковка мусора. Обеспечение необходимого на этаже.

Удовлетворение запросов гостей.

Skills: Обеспечение продовольствием

Desired industry

- Personal de serviciu

Education: Incomplete higher

Dunarea de Jos

Graduated in: 2019

Faculty: Facultatea de Inginerie

Speciality: Inginerie Mecanică