27 лет

Женский

Кишинев

15 000 MDL

ТОП Навыки

- **Работа в Команде** · *3 года*
- **Пунктуальность** · *1 год*
- **Обучение Продажам** · *1 год*
- **Мотивация Сотрудников** · *1 год*
- **Креативность** · *7 месяцев*

Пожелания

- По сменному графику
- Гибкий график
- На территории работодателя
- Гибрид (Дом/Офис)

Языки

- **Румынский** · Средний
- **Русский** · Родной
- **Английский** · Разговорный

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

Менеджер

Опыт работы

Администратор · Pacco Gastro Point (Mall) · Кишинев

Январь 2024 - Январь 2025 · 1 год 1 месяц

- Распределение обязанностей между сотрудниками
- Контроль соблюдения стандартов обслуживания
- Обучение персонала
- Взаимодействие с поставщиками, заказ продукции
- Создание графиков работы сотрудников
- Помощь сотрудникам в процессе работы
- Контроль качества обслуживания
- Разрешение конфликтных ситуаций и работа с жалобами (как в коллективе, так и с гостями)
- Контроль выручки, инкассация, ведение кассовой отчетности
- Оптимизация затрат и контроль себестоимости
- Своевременный заказ продукции
- Соблюдение санитарныхнорм
- Контроль чистоты
- Проведение проверок, собраний , инструктажей
- Увеличение продаж
- Оптимизация инвентаризационных процессов на кухне и в баре, что позволило вывести подразделения из убытков и снизить потери. В результате инвентаризация начала показывать положительные балансы, а контроль остатков стал более эффективным
- Повышение качества обслуживания, что привело к росту положительных отзывов
- Снижение текучести кадров за счет улучшения условий работы и мотивации персонала
- Успешное прохождение проверок

Итд

Навыки: Работа в Команде, Обучение Продажам, Мотивация Сотрудников, Пунктуальность

Бариста · Pacco Gastro Point · Кишинев

Сентябрь 2022 - Январь 2024 · 1 год 5 месяцев

1. Профессиональные навыки работы с кофе

- Знание сортов кофе и способов его приготовления

- Навыки помола и правильной экстракции кофе

- Способность настроить помол и параметры приготовления для идеального вкуса

2. Навыки латте-арта

- Владение базовыми техниками (сердце, розетта, тюльпан, медвежата, котята)

- Умение работать с молоком: взбивание, текстурирование, подача

3. Клиентоориентированность

- Доброжелательность, умение общаться с гостями

- Умение предлагать напитки, ориентируясь на предпочтения клиента

- Грамотное консультирование по меню и вкусам напитков

4. Скорость и организованность

- Умение быстро работать в условиях высокого потока клиентов

- Способность обслуживать несколько заказов одновременно

- Работа в команде

5. Контроль качества и чистоты

- Соблюдение стандартов приготовления напитков

- Чистота рабочего места, кофемашины и инвентаря

- Соблюдение санитарных норм

6. Финансовая грамотность

- Владение кассовым аппаратом и терминалом

- Учет остатков продукции

- Эксперименты с рецептами и подачей напитков

- Желание обучаться, узнавать о новых трендах в кофейной культуре

Навыки: Работа в команде

Визажист · Reniem · Кишинев

Февраль 2022 - Август 2022 · 7 месяцев

Выполнение заказов по макияжу в соотвествии с запросом клиента

Навыки: Креативность, Пунктуальность

Повар · Veranda · Яссы

Март 2021 - Январь 2022 · 11 месяцев

1.Профессиональные кулинарные навыки

- Знание технологий приготовления различных блюд

- Владение методами термической обработки (жарка, запекание, варка, су-вид и др.)

- Умение работать с различными продуктами, специями и техниками

2.Скорость и организованность

- Умение работать в интенсивном темпе без потери качества
- Способность одновременно готовить несколько заказов
- Оптимизация рабочих процессов на кухне

3.Командная работа

- Взаимодействие с другими поварами, шеф-поваром, официантами
- Четкое выполнение задач и соблюдение субординации
- Готовность помогать коллегам в пиковые часы нагрузки

4.Знание санитарных норм и контроль чистоты

- Соблюдение норм
- Поддержание чистоты рабочего места и инвентаря
- Контроль качества и свежести продуктов

5. Стрессоустойчивость

- Способность работать под давлением в часы пик
- Оперативное решение неожиданных ситуаций (ошибки, замены блюд)
- Спокойствие и концентрация в условиях высокой нагрузки

6.Гибкость и обучаемость

- Быстрое освоение новых рецептов и технологий
- Готовность к изменению меню и адаптации к новым требованиям
- Способность импровизировать при нехватке продуктов
- Уверенное владение профессиональной кухонной техникой (пароконвектомат, гриль, фритюр, планетарный миксер и др.)

7. Ответственность и дисциплина

- Соблюдение сроков подачи блюд
- Четкое выполнение технологических карт
- Контроль порций и соблюдение стандартов подачи

Навыки: Работа в Команде

Желаемые отрасли

- Менеджмент
- HoReCa / Пищевая промышленность
- Спорт / Красота

Образование: Неполное высшее

Курсы, тренинги

Курсы визажиста

Год окончания 2023

Организатор: Мария Гришкина