



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

Повар универсал

Despre mine

Добрый день, дорогой работодатель!

Меня зовут Людмила, буду рада с Вами познакомиться, рассказать о себе, показать на деле свой опыт.

Я работаю поваром более 33 лет и считаю себя профессионалом в своем деле.

Я люблю свою профессию всем сердцем и душой и я очень благодарна, что часть моей жизни связана именно с этой профессией.

Лучше звоните по телефону, так как за компьютером сижу редко)

Опыт работы поваром более 33 года. 5 разряд.

Хорошие организаторские способности

Умение управлять персоналом

Мотивация и обучение персонала, контроль работы

Составление технологических и калькуляционных карт.

Полный подбор поставщиков по цене и качеству продуктов.

Заказ продуктов и отслеживания их качества и внешнего вида.

Работа с документацией производства.

Знание, Молдавской кухни, Европейской, Русской.

Работа с большим объемом информации.

Experiența profesională

Шеф повар · SRL Chisla Noua

Martie 2012 - Prezent · 13 ani

Общий опыт работы поваром, более 33 лет!

Веселая, честная, аккуратная.

Люблю, то чем занимаюсь и подхожу к этому с душой.

Большой опыт организации банкетов, свадеб, торжеств.

Молдавская, Европейская, Русская кухня.

Опыт работы с выпечкой и кондитерскими изделиями.

Мои обязанности на работе:

Организация и контроль работы сотрудников

Приготовление банкетов, свадеб от 150-160 человек.

Работа в холодных и горячих цехах

Составление заявок

Составление технологических карт

- 👤 65 ani
- ♀ Feminin
- 📍 Vadul lui Vodă
- 💰 12 000 MDL

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Fluent

Составление меню
Изготовление и контроль качества заказов
Обеспечение наличия заготовок
Контроль соблюдения санитарных норм отдачи, хранения и маркировки продуктов
Составление заявок на закуп, контроль остатков
Проведение ревизий и инвентаризации
Ведение журналов
Контроль чистоты
Обучение и стажировка персонала

Шеф повар · Ресторан Street

Aprilie 2010 - Martie 2012 · 1 an 11 luni

Организация и контроль работы сотрудников
Приготовление банкетов, свадеб от 150-160 человек.
Работа в холодных и горячих цехах
Составление заявок
Составление технологических карт
Составление меню
Изготовление и контроль качества заказов
Обеспечение наличия заготовок
Контроль соблюдения санитарных норм отдачи, хранения и маркировки продуктов
Составление заявок на закуп, контроль остатков
Проведение ревизий и инвентаризации
Ведение журналов
Контроль чистоты
Обучение и стажировка персонала

Studii: Medii de specialitate

Торговый техникум

Absolvit în: 1978

Specialitatea: Повар

Cursuri, training-uri

Повышение квалификации на разряд

Absolvit în 1981

Organizator: СССР