



**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 · 12 ani 10 luni*

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