



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

Бренд шеф, шеф повар

Обо мне

Работаю в сфере предоставления частных консалтинговых услуг в сфере пищевой промышленности.

Имею опыт работы в нескольких странах, и владею знаниями о нескольких ключевых кухнях и направлениях.

Отношусь к работе иногда слишком серьезно, и цельно.

Так же занимаюсь проектами под ключ, занимаюсь созданием презентаций, концепций и создании бизнес планов.

Уровень владения ПК-профессионал, Имею водительские права.

Опыт работы

Бренд шеф · ресторанный комплекс SkyDreams · Свети Влас / Несебр

Декабрь 2023 - Ноябрь 2024 · 12 месяцев

- Создание технической документации
- Создание пожарной документации
- Создание всех актов и таблиц
- Набор персонала
- Обучение персонала
- Создание меню
- Создание заготовительных и технологических процессов
- Заказ продуктов
- Контроль качества
- Ведение складов

Шеф повар · Рестораны Linda/Bushido · Тель-Авив и Ашкелон

Сентябрь 2022 - Октябрь 2023 · 1 год 1 месяц

- Изучений кашрут
- Стандартизация ресторанов средиземноморской кухни и японской кухни
- Создание технологических карт, с дальнейшим переводом
- Подстраховка на ключевых процессах звеньев
- Обучение и консультация персонала

👤 30 лет

♂ Мужской

📍 Кишинев

💰 1 600 EUR



Пожелания

- Полный день
- Частичная занятость
- Гибкий график
- По сменному графику
- Свободный график
- На территории работодателя
- Удалённо
- Гибрид (Дом/Офис)

Языки

- **Румынский** · Не знаю
- **Русский** · Родной
- **Иврит** · Базовый
- **Английский** · Базовый
- **Украинский** · Родной

Навыки

- Профессионализм
- Педантичность
- Внимание к деталям
- Четкость
- Адекватность
- Работа в команде

Водительское

удостоверение

Категория: В

- Контроль и качество
- Сервировка выдаваемой продукции

Обмен опытом и стажировки · Ресторан Broi (Броль) · Брюсель

Апрель 2022 - Август 2022 · 5 месяцев

- Мастер класс по современной бранч индустрии
- Обучение технологическим процессам по европейскому образцу
- Техники обработки и хранения продуктов питания
- Обмен опытом
- Демонстрация ключевых направлений родным нам кухням и обмен калькуляционными картами

Бренд-шеф · Sky-food group · Одесса/Берлин

Январь 2021 - Февраль 2022 · 1 год 2 месяца

- Создание технологической документации
- Создание каналов и бизнес процессов
- Привлечение инвесторов
- Работа по всем ключевым направлениям в том числе маркетинг
- Работа с персоналом
- Оптимизация работы уже активных кухонь
- Создание готовых технологических без под франшайзинг
- Разработка меню

Су-шеф · Отели-развлекательный комплекс "Морской" · Одесса

Февраль 2017 - Март 2019 · 2 года 1 месяц

- Контроль качества выдаваемой продукции
- Сбор и формирование линии шведского стола двух ресторанов
- Проведение гала ужинов
- Непосредственная закупка на банкетное и ресторанное меню
- Работа с поставщиками
- Подготовка персонала к выездным мероприятиям

Су-шеф · тов Benedict24 · Одесса

Май 2014 - Август 2016 · 2 года 4 месяца

- Контроль качества выдаваемой продукции
- Создание и контроль технологических процессов
- Учет складских остатков, формирование заявок на заказ продукции
- Работа на выдаче

- Оформления блюд и температурный контроль
- Работа с чеками

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность

Образование: Высшее

ОГАПТ

Год окончания: 2017

Факультет: Оптимизация технологических процессов предприятий общественного питания

Специальность: Старший технолог пищевой промышленности

ОВПУ МТС

Год окончания: 1975

Факультет: Пищевая промышленность.

Специальность: Повар Судновой V разряда, Официант Судновой IV разряда, Бармен судновой IV разряда