



👤 30 лет
 ♂ Мужской
 📍 Кишинев
 💰 1 600 EUR



ТОП Навыки

- **Контроль качества выдаваемой продукции** · 4 года
- **Оформления блюд и температурный контроль** · 2 года
- **Работа с чеками** · 2 года
- **Работа на выдаче** · 2 года
- **Учет складских остатков, формирование заявок на заказ продукции.** · 2 года
- **Создание и контроль технологических процессов** · 2 года

Пожелания

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

Языки

- **Румынский** · Не знаю

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

Бренд шеф, шеф повар

Обо мне

Моё имя Артур, 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

Навыки: Создание технической документации, Создание пожарной документации, Создание всех актов и таблиц, Набор персонала, Обучение персонала, Создание меню, Создание заготовительных и технологических процессов, Поиск, Заказ продуктов, Контроль качества выда, Работа с, Ведение складов

Шеф повар · Рестораны Linda/Bushido · Тель-Авив и Ашкелон
Сентябрь 2022 - Октябрь 2023 · 1 год 1 месяц

Навыки: Изучений кашрут, Стандартизация ресторанов средиземноморской кухни и японской кухни, Создание технологических карт, с дальнейшим переводом, Подстраховка на ключевых процессах звеньев, Обучение и консультация персонала, Контроль и каче, Сервировка выдаваемой продукции

Обмен опытом и стажировки · Ресторан Vrol(Броль) · Брюссель

- **Русский** · Родной
- **Иврит** · Базовый
- **Английский** · Базовый
- **Украинский** · Родной

Навыки

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

Водительское удостоверение

Категория: В

Апрель 2022 - Август 2022 · 5 месяцев

Навыки: 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

Навыки: 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 · Отельно-развлекательный комплекс "Морской" · Одесса

Февраль 2017 - Март 2019 · 2 года 1 месяц

Навыки: 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

Навыки: Контроль качества выдаваемой продукции, Создание и контроль технологических процессов, Учет складских остатков, формирование заявок на заказ продукции., Работа на выдаче, Оформление 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