



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

Tehnolog / Bucătar Șef

Despre mine

- Cunoașterea proceselor tehnologice de fabricație a preparatelor culinare;
- Cunoașterea modului de folosire și întreținere al utilajelor și ustensilelor din bucătărie;
- Capacitatea de conducere a unei echipe;
- Capacitatea și responsabilitatea de finalizare a sarcinilor în termenul prestabilit;
- Orientare pe rezultate și inovații în procesul de lucru;
- Excelente abilități de comunicare (negociere, convingere, asertivitate, empatie);
- Atitudine pozitivă față de oaspeți, colegi și subordonați;
- Bune cunoștințe de operare PC (Microsoft Office); Excel;
- Cunoașterea avansată a limbii române și ruse, limba engleză comunicare;
- Dorința de perfecționare continuă.

Analiza datelor

Managementul proiectelor

Adaptabilitate

Lucru în echipa

Comunicare

Experiența profesională

Tehnolog Bucătar Șef · Rogob SRL

Mai 2018 - Prezent · 6 ani 9 luni

- Elaborare meniurilor
- Cărți tehnologice
- Standartizarea bucatelor
- Instruirea bucătarilor
- Verificarea și monitorizarea standartelor
- Proiectarea procesului tehnologic
- Alegerea echipamentelor conform standardelor
- Raporturi și dări de seamă
- Colaborarea cu furnizorii ect

Tehnolog Bucătar Șef · Alimer Comerț Salat

- 👤 39 ani
- ♂ Masculin
- 📍 Chișinău

Preferințe

- Full-time

Limbi

- **Română** · Fluent
- **Rusă** · Elementar
- **Turcă** · Mediu
- **Engleză** · Comunicare

restaurant

Iulie 2016 - Octombrie 2018 · 2 ani 4 luni

- Elaborarea Meniurilor
- Elaborare Fișă Tehnologică
- Administrare Personal

Tehnolog Șef Bucătar · Motico Sweetflav

Martie 2012 - August 2015 · 3 ani 6 luni

Metodele de evidenta a materiei prime si de elaborarea cartelelor tehnologice.

Tehnolog Șef Bucătar · Cel Cris (Garden Palace și Rândunica)

Ianuarie 2010 - Februarie 2012 · 2 ani 2 luni

Bucătar Șef · Star Kebab

Mai 2008 - Martie 2010 · 1 an 10 luni

- culoarea, consistența și valoarea nutritivă;
- structura și compoziția produselor sau schimbările pe care acestea le suportă în timpul procesării și al depozitării;
- dezvoltarea a noi metode mai bune de conservare, procesare, împachetare, depozitare și livrare a produselor, folosind cunoștințe de chimie, microbiologie și alte științe;
- testare a produselor noi pentru aromă, consistență, culoare, conținut nutritiv și conformitate cu standardele industriei alimentare;
- verificare ingredientele brute pentru stabilitatea de procesare și produsele finite pentru calitate, siguranță și valoare nutritivă;
- consultația cu inginerii, operatorii, experții în arome și specialiștii de ambalare și marketing pentru a rezolva problemele din cursul procesării;
- dezvoltarea standardelor ale produselor și specificații de producție, reguli sanitare și de siguranță și specificații de reciclare a deșeurilor;
- evaluare procesarea produselor și operațiunile de înmagazinare și la dezvoltarea programelor de asigurare a calității pentru astfel de operațiuni;
- prezentam produsele clienților.

Domeniul dorit

- HoReCa / Alimentație

Studii: Medii de specialitate

Bucatar Categoria 5

Absolvit în: 2003

Specialitatea: Tehnolog

Cursuri, training-uri

Curs de Calificare și stagiere

Absolvit în 2015

Organizator: Mec3 Italia