



**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 7 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