



👤 26 лет
 ♀ Женский
 📍 Кишинев
 💰 18 000 MDL

ТОП Навыки

- **Работа в Команде** · 3 года
- **Пунктуальность** · 1 год
- **Коммуникабельность** · 1 год
- **Создание меню** · 1 год
- **Обучение Продажам** · 1 год
- **Лидерство** · 1 год

Пожелания

- На территории работодателя

Языки

- **Румынский** · Разговорный
- **Русский** · Родной
- **Английский** · Базовый

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

Работник 5/2 (8-9 часов)

Опыт работы

Администратор · Pacco Gastro Point (Mall) · Кишинев

Январь 2024 - Январь 2025 · 1 год 1 месяц

- Распределение обязанностей между сотрудниками
 - Контроль соблюдения стандартов обслуживания
 - Обучение персонала
 - Взаимодействие с поставщиками, заказ продукции
 - Создание графиков работы сотрудников
 - Помощь сотрудникам в процессе работы
 - Контроль качества обслуживания
 - Разрешение конфликтных ситуаций и работа с жалобами (как в коллективе, так и с гостями)
 - Контроль выручки, инкассация, ведение кассовой отчетности
 - Оптимизация затрат и контроль себестоимости
 - Своевременный заказ продукции
 - Соблюдение санитарных норм
 - Контроль чистоты
 - Проведение проверок, собраний, инструктажей
 - Увеличение продаж
 - Оптимизация инвентаризационных процессов на кухне и в баре, что позволило вывести подразделения из убытков и снизить потери. В результате инвентаризация начала показывать положительные балансы, а контроль остатков стал более эффективным
 - Повышение качества обслуживания, что привело к росту положительных отзывов
 - Снижение текучести кадров за счет улучшения условий работы и мотивации персонала
 - Успешное прохождение проверок
- Итд

Навыки: Работа в Команде, Обучение Продажам, Мотивация Сотрудников, Лидерство, Пунктуальность

Бариста · Pacco Gastro Point · Кишинев

Сентябрь 2022 - Январь 2024 · 1 год 5 месяцев

1. Профессиональные навыки работы с кофе
 - Знание сортов кофе и способов его приготовления
 - Навыки помола и правильной экстракции кофе
 - Способность настроить помол и параметры приготовления для идеального вкуса
2. Навыки латте-арта
 - Владение базовыми техниками (сердце, розетка, тюльпан, медвежата, котятка)
 - Умение работать с молоком: взбивание, текстурирование, подача
3. Клиентоориентированность
 - Доброжелательность, умение общаться с гостями
 - Умение предлагать напитки, ориентируясь на предпочтения клиента
 - Грамотное консультирование по меню и вкусам напитков
4. Скорость и организованность
 - Умение быстро работать в условиях высокого потока клиентов
 - Способность обслуживать несколько заказов одновременно
 - Работа в команде
5. Контроль качества и чистоты
 - Соблюдение стандартов приготовления напитков
 - Чистота рабочего места, кофемашины и инвентаря
 - Соблюдение санитарных норм
6. Финансовая грамотность
 - Владение кассовым аппаратом и терминалом
 - Учет остатков продукции
 - Эксперименты с рецептами и подачей напитков
 - Желание обучаться, узнавать о новых трендах в кофейной культуре

Навыки: Создание меню, Работа в команде, Коммуникабельность

Визажист · Reniem · Кишинев

Февраль 2022 - Август 2022 · 7 месяцев

Выполнение заказов по макияжу в соответствии с запросом клиента

Навыки: Креативность, Пунктуальность, Удовлетворенность Клиентов

Повар · Veranda · Яссы

Март 2021 - Январь 2022 · 11 месяцев

1. Профессиональные кулинарные навыки
 - Знание технологий приготовления различных блюд
 - Владение методами термической обработки (жарка,

запекание, варка, су-вид и др.)

- Умение работать с различными продуктами, специями и техниками

2. Скорость и организованность

- Умение работать в интенсивном темпе без потери качества

- Способность одновременно готовить несколько заказов

- Оптимизация рабочих процессов на кухне

3. Командная работа

- Взаимодействие с другими поварами, шеф-поваром, официантами

- Четкое выполнение задач и соблюдение субординации

- Готовность помогать коллегам в пиковые часы нагрузки

4. Знание санитарных норм и контроль чистоты

- Соблюдение норм

- Поддержание чистоты рабочего места и инвентаря

- Контроль качества и свежести продуктов

5. Стрессоустойчивость

- Способность работать под давлением в часы пик

- Оперативное решение неожиданных ситуаций (ошибки, замены блюд)

- Спокойствие и концентрация в условиях высокой нагрузки

6. Гибкость и обучаемость

- Быстрое освоение новых рецептов и технологий

- Готовность к изменению меню и адаптации к новым требованиям

- Способность импровизировать при нехватке продуктов

- Уверенное владение профессиональной кухонной техникой (пароконвектомат, гриль, фритюр, планетарный миксер и др.)

7. Ответственность и дисциплина

- Соблюдение сроков подачи блюд

- Четкое выполнение технологических карт

- Контроль порций и соблюдение стандартов подачи

Навыки: Работа в Команде

Желаемые отрасли

- Менеджмент
- HoReCa / Пищевая промышленность
- Спорт / Красота

Образование: Неполное высшее

Курсы, тренинги

Курсы визажиста

Год окончания 2023

Организатор: Мария Гришкина