

ЗАВЕДУЮЩИЙ ПРОИЗВОДСТВОМ

🔄 22 січня
2017

📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 32 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Должностные обязанности и достижения: Разработка блюд, ведение калькуляции, составление технологических карт, Подбор и обучение аттестация персонала новым методами технологическим схемам работы, ведение табеля учета рабочего времени. Планирование и организация производства, модернизация и совершенствование производства с целью повышение производительности труда и уменьшение себестоимости продукции, координация работы подразделений, практический опыт управления и контроля производственными процессами и персоналом. Контроль производственных процессов и своевременная корректировка технологических процессов. Анализ рентабельности продукции, управление себестоимостью; разработка новых направлений деятельности; разработка экономических обоснованных рецептур; внедрение новых видов продукции; подготовка необходимой технической документации, улучшение качества продукции и её сертификации. Составление и анализ учетной документации, проведение инвентаризаций. Анализ и подбор необходимого оборудования и рабочего инвентаря. Внедрение и использования новых технологий, добавок, сырья. Подбор и обучение аттестация персонала новым методами технологическим схемам работы, ведение табеля учета рабочего времени. Ежедневный забор готовой продукции на органолептическую пробу, допуск продукции на реализацию, учет и соблюдение срока годности продукции. На данный момент работаю технологом кондитерского производства. ХГУПТ 2009-2014 гг, диплом магистра по специальности 'Технология питания', квалификация 'Инженер-исследователь'. Повар 3-го разряда, окончила курсы продавца продовольственных товаров с работой за кассовым аппаратом.