

## ЗАВЕДУЮЩИЙ-ТЕХНОЛОГ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

22 січня  
2017

Місто: [Сімферополь](#)

Вік: 46 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Керівництво

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: качества — Коммуникабельность, активная жизненная позиция. — Нацеленность на результат — Стрессоустойчивость — Стремление к развитию и профессиональному росту — Полная отдача рабочему процессу В 2003 году начал работать в кондитерском цеху Ч.П. Бекташев 'Восточные сладости' (г.Бахчисарай) Должность: Пекарь-кондитер Обязанности, достижения: За месяц освоил работу на ротационных печах и на духовых шкафах.Проработал 3 года.За время работы нареканий со стороны начальства не было,с коллективом был в хороших отношениях.По истечении года работы был назначен бригадиром смены,исполнял обязанности тестомеса (песочное тесто).Ушел на другую работу из-за желания освоить другие виды выпечки. С администрацией в хороших отношениях Период работы:июнь 2003 – сентябрь 2006 В 2006 году перешел на другую пекарню Название компании: Ч.П. Дереккой (г.Бахчисарай) Должность: Пекарь хлебобулочных изделий Обязанности, достижения: Работа на ротационных газовых печах.Выпечка хлебобулочных изделий.В обязанности входило отпуск хлебобулочных изделий и приемка сырья на производство.Исполнял обязанности старшего смены. Ушел на другую работу из-за желания освоить другие виды выпечки.С начальством в хороших отношениях. Период работы: октябрь 2006 – май 2009. В 2009 году устроился на другую работу Название компании: Кондитерский цех 'ДЭФ' (торты) (г.Симферополь) Должность: Пекарь-кондитер Обязанности, достижения: Осваивал выпечку и производство бисквитного теста и тортов.С коллективом и с начальством был в хороших отношениях.Ушел из-за более выгодного предложения.Но 'расстались' с начальством хорошо Период работы: июнь 2009 – сентябрь 2010 В 2010- году решил попробовать себя в другой сфере и устроился официантом в ресторан Караван-сарай 'Салачык'(ресторан г.Бахчисарай) Должность: Официант Обязанности, достижения: Во время работы заменял повара (плов,шашлык,лагман,шурпа и т.д.).С коллективом и с начальством был в хороших отношениях.Ушел по окончании сезонных работ,и в связи с переездом на П.М.Ж. в п.г.т.Зуя Период работы: октябрь 2010 – октябрь 2011. В 2011 году с другом решили начать свое маленькое дело и открыли Дизайн-студию ' Растер' (г.Симферополь) Должность: Дизайнер (разработка макетов и подготовка к печати) Обязанности, достижения: Освоил программы Корел и Фотошоп.Разработка макетов,дизайн и другие виды услуг.Работа интересная и творческая.Официально работу закончил,но по настоящее время занимаюсь разработкой макетов баннеров,плакатов,визитки,меню и тому подобное.При необходимости могу выслать примеры макетов (работы).Закончил свою работу в дизайн - студии в связи с устройством на работу в гипермаркет 'Фоззи'. Период работы: октябрь 2011 – март 2012 года. В апреле 2012 года устроился в гипермаркет 'Фоззи' в отдел 'Выпечка' на должность тестомеса. Исполнял обязанности старш