

КОНДИТЕР, 5 000 ГРН.

🔄 5 березня 2018 📍 Місто: [Харків](#)

Вік: 38 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

Досвід роботи

Кондитер

Дигма

06.2017 – 01.2018 (6 місяців)

Обов'язки: ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Полного технологического процесса заварных пирожен. Склейка сметанных коржей для пироженого "Мулатка".

Освіта

Центр професійно-технічного образования-1

Спеціальність: Повар, кондитер-Зрозряд.

середньо-спеціальна, 09.2001 – 06.2004 (2 роки 9 місяців)

Знання мов

Украинский - Професійний (експерт), Русский - Професійний (експерт), Английский - Початковий

Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Склейка печенья песочного, бисквитного на линии джемом, кремом. Полный технологический процесс приготовления печенье "Орешек". Отсадка мешком вручную. Наполнение слоеных трубочек, рогаликов. Склейка тортов: (медовик, наполеон, сметанник). Без вредных привычек, исполнительная в работе, легко обучаемая. Семейное положение не замужем.

- Приготовление: полного технологического процесса заварных пирожен. (Заваривание теста, замес теста, отсадка теста, выпечка профитролей).
- Приготовление кремов: (сливки; сливки со сгущенкой; заварной искусственный крем; масляный крем).
- Наполнение профитролей кремом.
- Приготовление поливки (для глазировки).
- Упаковка пирожен по пезскам.
- Работа с накладной на отгрузку по магазинам.
- Склейка сметанных коржей на пирожено "Мулатка". (в капсулах).

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Кондитер