

## КЕРУЮЧА ВИРОБНИЦТВОМ

🔄 6 липня  
2020

📍 Місто: [Львів](#)

📍 Готова до відряджень: [Одеса](#), [Київ](#), [Хмельницький](#)

Вік: 44 роки

Режим роботи: повний робочий день, часткова зайнятість

Категорії: Готельний бізнес, Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Готова до відряджень

### Досвід роботи

#### Керуюча виробництвом

Ромашка Трейд Проектна зайнятість, (Імпорт експорт харчова група товарів), Хмельницький  
07.2018 – 03.2020 (1 рік 7 місяців)

#### Обов'язки:

Розробка та впровадження асортименту десертів для експорту.

Формування штату  
Навчання персоналу

Планування роботи виробництва цеху  
Робота з поставниками сировини.  
Підбір Проробка тестових зразків продукції.  
Контроль за виконанням плану.  
Підбір обладнання, інвентаря для виробництва.

#### Технолог проекту кондитерських ,пекарень мережі Reikartz Hotel Group

мережа готелів «Рейкарц Хотел Менеджмент» (HORECA), Суми , Кривий Ріг , Черкаси , Рівне, Львів  
07.2014 – 12.2016 (2 роки 5 місяців)

#### Обов'язки:

Бюджетування закладів  
Розробка меню

Робота і залучення поставників сировини/обладнання/інвентар розхідних матеріалів

Фудкост підприємства  
Створення технологічних карт. Калькуляційних карт . Контроль собівартості виробів

Підбір і навчання персоналу  
Оцінка персоналу  
Система мотивації. Атестація персоналу  
Чек листи контролю кухня / зал кав'ярень

#### Керуюча виробництвом

ФОЗЗІ-ФУД (Торгівля роздрібна / Retail), Львів  
07.2011 – 11.2013 (2 роки 4 місяці)

## Обов'язки:

Управління автономним кондитерським цехом

Контроль і організація роботи цеху по виготовленні кремових кондитерських виробів потужністю до 1000 кг/за добу

Управління персоналом до 100 осіб

Контроль якості готової продукції, дотримання технологій приготування

Забезпечення дотримання санітарних норм виробництва.

Контроль інвентаризацій.

Замовлення та планування потреб сировини та допоміжних матеріалів на виробничий період.

Забезпечення безперебійної роботи виробництва.

## Освіта

[Львівський кооперативний коледж економіки і права \(Львів\)](#)

Спеціальність: Технік - Технолог,

повна вища, 12.2009 – 12.2011 (2 роки )

[КИЇВСЬКИЙ національний університет харчових технологій \(Київ\)](#)

Спеціальність: Технологія харчування

повна вища, 09.1999 – 09.2003 (4 роки )

## Знання мов

Українська - Професійний (експерт), Російська - Професійний (експерт)

## Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Проектую приміщення виробничих цехів Пекарень ,Кондитерських (3 роки досвіду)

Просунутий, використовую в даний час. Водійських права категорії «В» (5 років досвіду) Вільно володію компютером

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Особисті якості: наполеглива, цілеспрямована, відповідальна. Завжди націлена на досягнення результату, освоєння нового досвіду Готова до відряджень

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Мета: Робота в дружньому колективі, фінансове заохочення , кар'єрний ріст