Козачко Ірина



ТЕХНОЛОГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, 20 000 ГРН.

13 липня 2022 Місто: Київ

Вік: 41 рік
Режим роботи: повний робочий день
Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

Администратор столовой

ПрАТ ВЕНТС (Производство), Боярка
04.2016 – По теперішній час (10 років 6 місяців)

Обов'язки:

- Организация работы двух столовых закрытого типа.
- Участие в разработке и запуске производственных процессов, с учетом требования ISO 22000 (ДСТУ 2007 ХАССП).
- Взаимодействие с отделом кадров, подбор персонала и адаптация.
- Управление коллективом 40 человек.
- Планирование работы подразделений, с учетом объема выпуска продукции.
- Формирование заявок по сырью, хозтоваров, материалов.
- Прием поставок, наличие и проверка соответствующих документов, оформление.
- Организация обеда для руководства и гостей компании, семинаров, деловых переговоров и т.д.; проведение кофе-пауз, фуршетов и т.д.
- Подбор кухонного оборудования и инвентаря, посуды, стекла, приборов, заказ специализированной одежды и подсобного инвентаря.
- Контроль работы оборудования, работа с сервисными центрами.
- Ведение внутренней документации.
- Работа с кассовым аппаратом и кассовой книгой.
- Участие в переучете продуктов и товаров кухни/бара, в инвентаризации ОС и МБП.
- Контроль соблюдения утвержденных норм и требований согласно ХАССП.

Повар универсал

кафе А1 (Ресторанный бизнес), Боярка
09.2015 – 03.2016 (5 місяців)

Обов'язки:

- Составление и утверждение меню.
- Разработка технологических карт и Технологических инструкций для блюд.
- Разработка новых рецептов, блюд и напитков.
- Знание европейской и диетической кухонь.
- Разработка и проведение рекламных компаний по привлечению гостей.

Повар холодного процесса

Чабаны (Отельно-ресторанный бизнес), Київ
06.2014 – 04.2015 (10 місяців)

Обов'язки:

- Приготовление холодных, горячих блюд и закусок по меню.
- Подготовка заготовок для холодного процесса.
- Работа с банкетным меню.

Освіта

Донецкий Национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (Донецьк)

Спеціальність: Факультет - Технология питания, специальность – Инженер техник-технолог питания.

повна вища, 09.2005 – 01.2009 (3 роки 4 місяці)

Донецкий коммерческий техникум (Донецьк)

Спеціальність: Факультет - Технология питания, специальность - Техник -технолог питания.

середньо-спеціальна, 09.2002 – 05.2005 (2 роки 7 місяців)

Додаткова освіта

• Курс обучения по программе “Бариста премиум”, в Центре обучения Бариста 2018
• Практикум К. Куницкого – “Эффективный руководитель” 2018
• Онлайн курс Внедрение системы HACCP, компания Profi club 2021

Знання мов

Англійська - Середній

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Уверенный пользователь ПК, Word, Excel.
Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Приветливая, с чувством юмора, умею работать в команде, находить компромиссы в коллективе для дружелюбной атмосферы. Требовательна к подчинённым. Ценю честность и порядочность. Продолжаю совершенствование как технолог питания. Хорошо развито чувство обоняния и баланс вкуса. Достоинством в работе считаю возможность заниматься любимым делом.