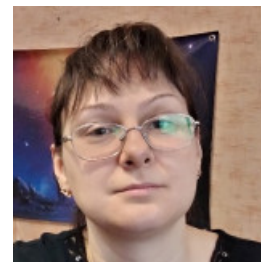


Манько Ірина

КОНДИТЕР, 10 000 ГРН.

🔄 14 квітня 2022 📍 Місто: [Одеса](#)



Вік: 40 років

Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, часткова зайнятість

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти

[Увійдіть](#) або [зареєструйтеся](#) на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Опис

РЕЗЮМЕ

Манько Ирина Валентиновна

Дата рождения: 23.11. 1984

Проживание: г. Одесса, Суворовский район, ул. Кривобалковская, 2а.

Желаемая должность: Кондитер

Желаемый уровень дохода: 11-12 тыс. гривен

Ключевые навыки:

- Изготовление печенья, пирожных, тортов (заготовки и сборка);
- Круасаны и слойки;
- Кексы;
- Крема для тортов и пирожных;
- Глазурь;
- Заготовки на следующий рабочий день;

Опыт работы:

05.2007-06.2007 (согласно трудовой книжке). 2006-2007 (фактический срок работы. Официальное оформление по решению начальства только в указанный период)

Помощник кондитера

ООО «Виктор», г. Одесса

Сфера деятельности компании: кондитерский цех с собственным магазином, поставка продукции на пром.рынок «7 км»

03.2008-06.2008 (согласно трудовой книжке). 2007-2008 (фактический срок работы. Официальное оформление по решению начальства только в указанный период)

Кондитер

ЧП «Взморье», г. Одесса

Сфера деятельности компании: кондитерский цех при ресторане с собственными точками распространения

продукции.

06.2008-08.2011

Кондитер

ООО «Гарант», г. Одесса.

Сфера деятельности компании: кондитерский цех с собственными точками распространения продукции, поставка кондитерской продукции в разные магазины.

06.2008-08.2011

Кондитер

ООО «Гарант», г. Одесса.

11.2018-02.2021

Кондитер

Торговая сеть «Здобушка»

Сфера деятельности компании: сеть пекарен по производству и распространению готовой продукции.

03.2021-03.2022

Помощник-кондитера

Кафе-ресторан «Шико»

Сфера деятельности компании: крафтовые торты и пирожные для собственного торгового зала и под заказ.

Образование:

2003-2006 Механико-технологический техникум Одесской Национальной академии пищевых технологий по специальности «Технолог молочной промышленности».

Дополнительная информация:

Личные навыки: трудолюбие, ответственность, обучаемость, умение работать по технологическим картам, неконфликтность