КЕРУЮЧА, 15 000 ГРН.

16 березня 2023 Місто: Київ

Вік: 27 років
Режим роботи: повний робочий день, вільний графік роботи, віддалена робота
Категорії: HR, управління персоналом, Ресторанний бізнес, кулінарія, Керівництво

✔ Перебуваю в шлюбі ✔ Готова до відряджень

Опис

2016 - 2017рр. навчання у КНУТД на денному навчанні, спеціальність – дизайнер одягу

2017 - 2020 рр. навчання на денному відділенні ННІХТ /181 Харчові технології, «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», спеціальність – харчові технології.

2020 - 2022рр. магістр, навчання на заочному відділенні ННІХТ /181 Харчові технології, «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», спеціальність – харчові технології.

02.2018 - 01.19рр. ресторан "Томаха", посада кухар, обов'язки: приготування страв з тех картами

01.02.2019р. - 01.05.2019р. компанія «Рис і риба», посада адміністратор залу та кухар.

Обов'язки: - Адміністратор (ведення каси, стежити за порядком у залі, відкриття та закриття закладу, прийом поставок, складання звіту щодо зміни);

-Кухар (приготування страв за тех картами);

01.05.2019р. - 07.01.2021р. – компанія «Рис і риба», посада керівник, Шеф.

Обов'язки: -Керуюча, Шеф (керівництво персоналу, приготування страв за тех картами, ведення переобліків щотижня, складання закупівлі, навчання стажерів, введення документації).

17.03.2021р.- 20.06.2021р.- компанія «Пиро Синтез», помічник керівника

23.06.2021р. - **31.01.2023р. -** компанія: Retail Group, посада Завідувач відділу кулінарії.

Обов'язки: - Робота з комерційними та управлінськими показниками: аналіз результатів роботи виробництва; розробка плану заходів, спрямованого на покращення комерційних, операційних та управлінських показників; проведення інвентаризації; замовлення товару; списання товару; -Управління виробничим процесом: здійснення постійного контролю за дотриманням технології приготування відповідно до затверджених технологічних карт; контроль правильної експлуатації устаткування працівниками виробництва; здійснення бракеражу готових виробів; контроль належного санітарного стану цеху, інвентарю, обладнання; -Робота з персоналом: проведення співбесід, організація співбесід, кандидатів, підбір, адаптація, навчання співробітників; складання та контроль графіків роботи, проведення зборів; - Введення необхідної документації; -Взаємодія з органами, що перевіряють.

Науковий ступінь магістр, бакалавр

Володіє: українською, російською – вільно, англійська рівень А2

Програми: Microsoft Office: MS Excel, MS Word, MS PowerPoint, Outlook, Poster POS, R_keeper, FMS, Adobe Photoshop, Adobe Illustrator

До кримінальної, адміністративної, дисциплінарної відповідальності не притягувалася..