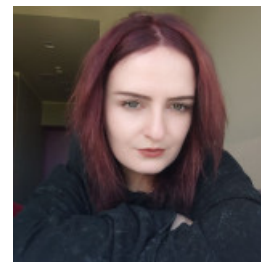


# Лагойда Катерина

## ТЕХНОЛОГ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

🔄 4 липня  
2023

📍 Місто: [Київ](#)



Вік: 30 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

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

### Досвід роботи

#### Су-шеф

Асоціація "Самаритяни Латвії", Інші країни (Готельно-ресторанний бізнес) (Пансіонат),  
03.2022 – 06.2023 (1 рік 3 місяці)

#### Обов'язки:

Я потрапила у Латвію, вимушено, влаштувалася на вакансію помічниці. За мої успіхи, освіченість, старанність, через місяць, отримала посаду заготівельника, а ще через місяць стала кухаром-універсалом, пів року і стала су-шефом, працювала повністю на незнайомій мові, займалася закупками, опанувала програму CRM для ресторанного бізнесу, працювала з первинною документацією та організувала процес самостійно, в організації було 2 кухні, на які треба було відправляти продукцію і прораховувати закупку. Також допомагала в створенні меню.

#### Контролер якості

AjAx Systems, Київ (IT), Київ  
02.2022 – 06.2023 (1 рік 4 місяці)

#### Обов'язки:

Займалася тестуванням продукції, мала досвід знайомства з усім масштабом виробництва, як досягнення вважаю набуття дисципліни та пунктуальності.

Проводилася квартальна оцінка кваліфікації, при останньому тестуванні отримала рівень - "TOP" (максимальний рівень)

#### кухар

Паб "Веерwood" (Готельно-ресторанний бізнес), Київ  
02.2018 – 02.2020 (2 роки)

#### Обов'язки:

Кухар холодного процесу

В процесі роботи займалася технікою безпеки та мала можливість створювати технологію виробництва десертів, соусів та закусок.

#### Лаборант

НУХТ: Національний університет харчових технологій (Освіта, наука), Київ  
09.2013 – 07.2015 (1 рік 9 місяців)

#### Обов'язки:

Лаборант з оцінки якості продукції, управління харчовими технологіями, кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національного університету харчових технологій.

Підготовка реактивів та проведення дослідів.

## **Освіта**

### **Національний університет харчових технологій (Київ)**

**Спеціальність:** Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, спеціальність харчові технології

повна вища, 09.2012 – 06.2018 (5 років 9 місяців)

## **Знання мов**

Українська - Професійний (експерт), Російська - Високий рівень (вільно)

## **Додаткова інформація**

Знання комп'ютера, програм: Microsoft Word, Excel, PowerPoint Працювала в програмах AutoCAD, ArchiCAD

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Відповідальність, пунктуальність, старанність, цілеспрямованість, швидко навчаюсь, вміння працювати в команді, охайність.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Набуття нових професійних навичок, розвиток