

СПЕЦІАЛІСТ НАССР

🔄 2 серпня 2023 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 29 років

Режим роботи: вільний графік роботи, віддалена робота

Категорії: Виробництво, Ресторанний бізнес, кулінарія

Досвід роботи

Спеціаліст НАССР

First Line Group (Ресторанний бізнес), Київ

09.2020 – 02.2022 (1 рік 5 місяців)

Обов'язки:

Оновлення документації;

розробка системи НАССР для нових об'єктів;

проведення аудитів;

навчання персоналу ресторану санітарно-гігієнічним нормам.

Освіта

Національний університет харчових технологій (Київ)

Спеціальність: Стандартизація. Якість. Сертифікація

повна вища, 09.2018 – 03.2020 (1 рік 5 місяців)

Національний університет харчових технологій (Київ)

Спеціальність: Харчова експертиза й безпека харчової продукції

повна вища, 09.2014 – 06.2018 (3 роки 9 місяців)

Знання мов

Англійська - Вище середнього

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Word, Exel, Visio

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Цілеспрямована, працьовита та самоорганізована людина. Подобається чіткість завдань, ставлюся до них дуже серйозно, уважна до деталей. Вмію знаходити спільну мову з людьми, аналізувати та приймати самостійні рішення.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: В пошуку дистанційної роботи по розробці документованої системи НАССР для закладів ресторанного господарства, готелів, закладів дошкільної освіти.