

Соловйова Надія

КОНДИТЕР, 10 000 ГРН.

🔄 4 грудня 📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 34 роки

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Ресторанний бізнес, кулінарія

✓ Перебуваю в шлюбі ✓ Є діти



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

Досвід роботи

кондитер

Роял Кенди (Кав'ярня), Святогірськ

01.2020 – По теперішній час (5 років 11 місяців)

Обов'язки:

приготування різноманітних кондитерських виробів, таких як торти, тістечка, печиво та десерти, а також підготовку необхідних компонентів (начинок, кремів, глазури).

- - Обробка, нарізка та підготовка сировини для виготовлення кондитерських виробів.
 - Виготовлення різних видів тіста, кремів, начинок і декору.
 - Випікання та охолодження готової продукції.
- **Художнє оформлення:**
 - Декорування виробів за допомогою мастики, марципану, шоколаду, кремів та інших матеріалів.
 - Створення складних візерунків та композицій з дрібних деталей.

Освіта

Донецький Інститут Туристичного бізнесу

Спеціальність: менеджмент

незакінчена вища, 09.2008 – 09.2010 (2 роки)

Додаткова освіта

- курси по приготуванню тістечок мотті
- курси по декору тортів
- курси по приготування тортів

Знання мов

Чеська - Високий рівень (вільно), Англійська - Середній

Додатково: Чеська мова рівень B1, маю сертифікат з Англійська A-2 ,вільно володію

Додаткова інформація

Знання комп'ютера, програм: Всі необхідні програми для кухаря

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: Відповідальність та цілеспрямованість: Виконую завдання вчасно та завжди досягаю поставленої мети. Комунікабельність: Легко знаходжу спільну мову з іншими та вмію працювати в команді. Стресостійкість: спокійно і ефективно працює в умовах тиску або в несподіваних ситуаціях. Креативність та аналітичні навички: можу генерувати нові ідеї та бачити рішення проблем. Ініціативність: пропоную та беру на

себе відповідальність.

Мета пошуку роботи, побажання до місця роботи: Хочу розвиватися у сфері кондитерського мистецтва. Моя мета – знайти посаду, де я зможу застосувати свої навички у креативному оформленні, а також отримати новий досвід та зробити внесок у розвиток компанії.