

## ПЕКАРЬ,ТЕСТОМЕС,МАСТЕР,ТЕХНОЛОГ ХЛЕБНОГО ПРОИЗВОДСТВА, 700 ГРН.

🔄 22 января  
2017

📍 Город: [Мелитополь](#)

Возраст: 41 год

Режим работы: полный рабочий день

Категории: Производство

### Дополнительная информация

Личные качества, хобби, увлечения, навыки: ТВЕРДАЯ ЖИЗНЕННАЯ ПОЗИЦИЯ,КОММУНИКАБЕЛЬНОСТЬ,ПОРЯДОЧНОСТЬ,ПУНКТУАЛЬНОСТЬ,УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В КОМАНДЕ,СПОСОБНОСТЬ К БЫСТРОМУ ОБУЧЕНИЮ Руководитель производства по выпечке хлебобулочных изделий 2003-2005гг ЧП 'Губарев' Соблюдение технологических процессов. Руководство штатом из 20 ч (график работы, табелирование, санитарные нормы) Работа с поставщиками сырья Планирование продаж ПЕКАРЬ-ТЕСТОМЕС(по совместительству) ЧП 'Артемиды'(пекарня)-стаж 5 лет(с разрывом) ПЕКАРЬ-БРИГАДИР ООО 'Арис'(пр-во сухарных изд.)-стаж 6 лет Руководство бригадой из 8 человек Соблюдение тех процесса Составление ежедневного отчета по выпечкеУЧИЛИЩЕ №37 г.МЕЛИТОПОЛЬ ПОВАР-КОНДИТЕР 3 РАЗРЯДТЕХНИКУМ-ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБО-БУЛОЧНЫХ,МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ г.СИМФЕРОПОЛЬ ТОЛЬКО 1 КУРС(по семейным обст) УЧЕНИК СТОЛЯРА(не официально)-производство элитных деревянных дверей