



\*\*\*\*\*

La Ciotat (13600)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## PROFESSIONNEL, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

nov. 2019 /

#### Responsable de restaurant

Ti Amo |Orsha, Biélorussie

*Création de l'entreprise du début a la fin*

*Gestion et développement*

*Gestion du personnel, gestion du budget*

*Control de qualité service*

*Gestion de l'entreprise durant la pandémie Covid-19*

*Intégration des nouvelles recrues, présentation de l'équipe et du poste de travail, visite des locaux, suivi individualisé*

*Formation continue des employés : enseignement des techniques culinaires, utilisation des équipements, recettes et modes de préparation.*

sept. 2014 / nov. 2019

#### Responsable de la pâtisserie

Orsha-service |Orsha, Biélorussie

*\*Suivi quotidien des stocks (produits frais, boissons, matériel ...), gestion des commandes de marchandises auprès des centrales d'achats et des fournisseurs, contrôle des livraisons*

*\*Veille au respect des normes de sécurité, d'hygiène, HACCP par le personnel, vérification de la traçabilité des produits.*

mars 2013 / févr. 2014

#### Remplaçant du responsable de développement

Alzira |Minsk, Biélorussie

*Etude de la nouvelle chaine de la pâtisserie*

*Creation d'un menu*

*Recherche et briefing des employés*

févr. 2010 / mars 2013

#### Technologue en pâtisserie

Orsha-service |Orsha, Biélorussie

*Création de nouveaux produits patissiers*

*Mise en place des cartes technologiques*

sept. 2001 / juil. 2005

#### Ingénieur-technologue en pâtisserie

MGYTY de Moscou |Moscou, Russie

sept. 1994 / févr. 2010

#### Pâtissière 6 rang

Orsha-service |Orsha, Biélorussie

*Définition d'un plan d'action commercial adapté au marché de la nouvelle chaine pâtissière aux établissements commerciaux et écoliers*

sept. 1991 / mai 1994

#### Cuisinier-Pâtissier

PTU 166 Visokoye |Orsha, Biélorussie

---

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français