



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 patisseries

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