



Контактные данные предоставляются за дополнительную плату. Подробности здесь: <https://www.rabota.md/ro/prices/cv>

- 👤 42 года
- ♀ Женский
- 📍 Кишинев

Пожелания

- Свободный график
- Частичная занятость
- Гибкий график
- Гибрид (Дом/Офис)
- На территории работодателя

Языки

- **Румынский** · Свободно владею
- **Русский** · Родной
- **Английский** · Свободно владею
- **Чешский** · Разговорный

Навыки

- Су вид
- Домашний хлеб
- Пицца
- Десерты
- Фуршеты
- Заготовки
- Суши

Водительское удостоверение

Категория: B

Повар-кондитер в семью или офис

Обо мне

Меня зовут Натальей, я профессиональный повар-кондитер с опытом работы в частных домах и ресторанах, специализирующийся на создании изысканных блюд для ежедневного меню и торжественных событий.

Обо мне:

Имею многолетний опыт работы в кулинарии, в том числе в семьях, где важно сочетать качество, эстетичность и комфорт.

Мастерски владею техниками современной и традиционной кухни, включая работу с техникой су-вид, приготовление блюд для отложенной подачи, и создание заготовок, которые упрощают ежедневное приготовление.

С лёгкостью адаптирую меню под вкусовые предпочтения семьи, диетические ограничения или специальные запросы.

Мои ключевые навыки:

Су-вид: Точная обработка продуктов для сохранения текстуры, сочности и вкуса. Подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей.

Отложенная подача: Планирование и подготовка блюд так, чтобы они сохраняли свежесть и были готовы к сервировке в нужное время.

Заготовки и организация: Разработка полуфабрикатов и базовых ингредиентов для удобного и быстрого приготовления.

Суши и роллы: Классические и авторские рецепты.

Праздничные блюда и десерты: Организация меню для торжеств, включая тематическое оформление, креативные торты и десерты.

Пицца и домашний хлеб: Тесто, приготовленное вручную, использование качественных ингредиентов для традиционного вкуса и текстуры.

Почему я?

Индивидуальный подход к составлению меню: от повседневных завтраков и ужинов до изысканных блюд для праздников.

Обеспечиваю чистоту и порядок на кухне, строго соблюдая санитарные и гигиенические нормы.

Имею опыт создания сбалансированного меню для всей семьи, включая детей, с учётом их потребностей.

Умею сохранять баланс между эстетикой подачи и

практичностью в приготовлении.

Дополнительно:

Могу помочь с закупкой продуктов, следя за их качеством и свежестью.

Провожу дегустации или небольшие кулинарные мастер-классы для членов семьи, если это интересно.

Применяю полученные знания и развиваюсь дальше, проходя курсы поваров из разных стран и сфер кулинарии. Я стремлюсь создавать уютную атмосферу на кухне, где каждый приём пищи становится удовольствием. Буду рада стать частью вашей семьи или офиса и помочь сделать вашу жизнь вкусной и комфортной.

Желаемая отрасль

- HoReCa / Пищевая промышленность