

# Наталья

Шеф повар



## Персональная информация

Дата рождения	1977
Знак зодиака	Рыбы
Гражданство	Российская Федерация
Семейное положение, дети	Не замужем, детей нет
Место рождения	Россия, Рубцовск
Местоположение	Россия, Павловский Посад
Водительские права	Да
Есть автомобиль	Нет
О себе	<p>Повар универсал, пекарь, шеф повар, технолог. 17 лет стажа.</p> <p>Получаю удовлетворение и считаю, что честный подход к любому делу- это всегда положительный итог. Очень люблю готовить. Считаю, что очень схожа с главным героем из мультфильма Рататуй</p>
Проживание	Готова жить на территории работодателя

## Образование

2025 Среднее специальное  
Общество с ограниченной ответственностью Центр Специализированного Образования " Проф -Ресурс " повар 5 разряда

## Опыт работы

**2025 ноябрь - 2026 февраль. Семья в Москве, 3 взрослых и 3 детей, 13, 11 и 10 лет. Причина ухода: большую часть жизни семья проводит в Европе**  
Приготовление вкусной домашней пищи для всей семьи, также безглютеновая, безлактозная

**Май 2023 — Ноябрь Москва. 2025. Геленджик. Ресторан Горыныч. Повар универсал**  
Приготовление блюд. Уборка рабочего места.

**2022 - 2023 Семья. Причина ухода: семья периодически уезжает в Европу.**

**Повар универсал**

Приготовление блюд разной сложности, разработка меню, санитарные нормы

**Август 2019 — Декабрь 2021. Семья. Причина ухода: переезд семьи**

**Повар универсал**

Приготовление блюд разной сложности, разработка меню, санитарные нормы

**Август 2018 — Сентябрь 2020. Школа 12/32. Зав.производством**

Организация бесперебойной работы кухни, составление заявок на необходимое продовольствие, полуфабрикаты, сырье, обеспечение их своевременного получения, контроль сроков, ассортимента, количества и качества их поступления и реализации. контроль над технологией приготовления пищи.

Контроль работы производства контроль качества приготовления блюд обучение персонала отпуск блюд отдача банкетов контроль наличия продуктов заказ продуктов снятие остатков ведение журналов работа по калькуляционным картам проработка блюд и тех.карт санитарных норм и техники безопасности

**Февраль 2010 — Декабрь 2017. Холлидей. Повар 5 разряда**

Приготовление блюд согласно установленному меню, в том числе всевозможная выпечка. Безлактозная, безглютеновая кухня.Соблюдение продуктового соседства, сроки хранения. Чистота рабочего места и помещения.

## Здоровье

Курите	Нет
Эпилептик	Нет
Диабетик	Нет
Дальтоник	Нет
Дислексик	Нет
Вегетарианец	Нет
Проходили ли вы медицинский осмотр в течение последних 6 месяцев?	Да
Аллергии	Нет

## Дополнительная информация

Русский	Родной
Греческий	A1 - Начальный
Личные качества	ответственность, пунктуальность, надёжность, креативность, активность, позитивность, квалифицированность, опытность, лояльность, терпеливость,

	покладистость, жизнерадостность
Ключевые навыки	<p>Способность быстро адаптироваться к любым ситуациям. Способность работать под давлением или в стрессовых условиях.. Умение работать по собственной инициативе, брать на себя дополнительную ответственность. Отличные коммуникативные и человеческие навыки на всех уровнях. Опыт работы в русской семье. Высокоточный семейный опыт. Мультипрофессиональный опыт работы. Опыт круглосуточной работы.</p> <p>Чистоплотность Контроль качества Контроль сроков годности Обучение персонала Инвентаризация Работа с поставщиками Общественное питание Проведение инвентаризаций Внутренний контроль Мониторинг цен Учет остатков Ответственное хранение Умение работать в коллективе Санитарный контроль Умение планировать Организаторские навыки Дегустации Точность и внимательность к деталям Составление технологических карт</p>
Готовы ли вы пройти полиграф, если этого требует работодатель?	Да
ID	32496

**Другие рекомендации доступны по запросу**