

ПРОФЕСІЙНЕ РЕЗЮМЕ

Досвідчений кухар-кондитер із [кількість] роками досвіду у створенні авторських десертів, випічки та кондитерських виробів. Спеціалізуюся на [наприклад: мусових тортах, роботі з шоколадом або роботі з дріжджовим тістом]. Володію сучасними техніками декорування та чітко дотримуюсь технологічних процесів. Прагну створювати десерти, що поєднують у собі бездоганний смак та естетичну подачу.

ПРОФЕСІЙНІ НАВИЧКИ

Технічні вміння:

- **Робота з тістом:** пісочне, листкове, заварне, бісквітне, дріжджове, на заквасці.
- **Кондитерські маси:** приготування мусів, ганахів, кремів, дзеркальної глазури, велюру.
- **Шоколад та декор:** темперування шоколаду, виготовлення декору, робота з мастикою та ізомальтом.
- **Складання десертів:** професійна збірка багатоярусних тортів та порційних десертів.

Організаційні навички:

- Розробка та впровадження технологічних карт.
 - Контроль залишків та замовлення сировини.
 - Знання та дотримання стандартів **НАССР** та санітарних норм.
 - Робота з професійним обладнанням (конвекційні печі, планетарні міксери, краскопульти).
-

ДОСВІД РОБОТИ

[Назва закладу / Ресторану / Кондитерської] | [Місто] *Кухар-кондитер* | [Місяць/Рік] — [Місяць/Рік]

- Виготовлення асортименту кондитерських виробів згідно з меню закладу.
- Участь у розробці сезонних оновлень десертної карти (впроваджено [число] нових позицій).
- Забезпечення стабільно високої якості та презентації кожної одиниці продукції.
- Оптимізація витрат сировини, що дозволило зменшити відсоток списання на [X]%.

[Назва попереднього місця роботи] | [Місто] Помічник кондитера / Кондитер
| [Місяць/Рік] — [Місяць/Рік]

- Підготовка інгредієнтів та замішування тіста.
 - Оформлення вітрини та контроль термінів придатності.
-

🎓 ОСВІТА ТА КУРСИ

- [Назва навчального закладу] | [Спеціальність] | [Рік закінчення]
 - **Майстер-клас:** [Назва курсу, наприклад: "Сучасний декор з шоколаду"] | [Автор/Школа] | [Рік]
 - **Курс:** [Назва курсу, наприклад: "Французька класика у сучасній інтерпретації"] | [Рік]
-

🌟 ОСОБИСТІ ЯКОСТІ

- **Креативність:** постійний пошук нових смакових поєднань та форм.
 - **Витривалість:** готовність до інтенсивної роботи та нічних змін.
 - **Уважність до деталей:** кожен міліметр декору має значення.
 - **Вміння працювати в команді:** ефективна взаємодія з шеф-кухарем та офіціантами.
-

📁 ПОРТФОЛІО (Приклади робіт)

Тут ви можете додати 3-4 міні-фото ваших найкращих десертів або QR-код на ваш професійний профіль.