



სოფია მარგველაშვილი

შეფ-მზარეული

პროფესიონალური და პიროვნული უნარები

- მაქვს სამზარეულოს გუნდის მართვის დიდი გამოცდილება და შესაძლებლობა ვუხელმძღვანელო მას.
- ვფლობ ქართულ-ევროპული კერძების სწორი მომზადების სწორ ტექნოლოგიას.
- ჩემს სრულ პასუხისმგებლობაშია ახალი და საავტორო რეცეპტების შექმნა.
- მაქვს კერძების კალკულაციების, ტექნოლოგიური ბარათების შედგენის გამოცდილება და უნარი.
- დაგეგმვის და დროის სწორად გადანაწილების უნარი.
- ჰასპის სტანდარტით მუშაობის გამოცდილება.
- მენეჯერული უნარი და გამოცდილება.
- კომუნიკაბელური.
- პუნქტუალური.
- დეტალებზე ორიენტირებული.

სასაუბრო ენები

ქართული - მშობლიური
ინგლისური - საბავისო
რუსული - საბავისო

პროფილი

მაქვს სხვადასხვა ტიპის კვების ობიექტების გახსნისა და სრულად გამართვის პრაქტიკული გამოცდილება. ვახორციელებ ობიექტის მოწყობას ნულიდან — სამზარეულოს ინვენტარისა და ტექნოლოგიური აღჭურვილობის შერჩევიდან, სამუშაო პროცესების ორგანიზებითა და სტანდარტების დანერგვით.

სამუშაო გამოცდილება

- 2007 წლიდან ვარ დასაქმებული კულინარიის სფეროში, ვმუშაობდი სხვადასხვა ობიექტზე მთავარ მზარეულად.
- 2018-დან რესტორნებსა და სასტუმროში შეფ მზარეულად.
- 2022-დან გადავედი კომპანია „ფრუთ ლოჯისტიკის“ მენეჯერი/შეფ მზარეულად. ჩემს დაქვემდებარებაში იყო ოთხი დეპარტამენტი: მზა კვება, ნახევარფაბრიკატები, პურ-ფუნთუშეული და საკონდიტრო.

განათლება

დავამთავრე საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, განათლება „ბაკალავრი“.

გავიარე პროფესიულ კოლეჯ „იკაროსში“ მზარეულის სრული კურსი, მიმართულება „კერძების მომზადების ტექნოლოგია“.

2023 წელს დავესწარი სერტიფიცირებულ ტრენინგებს (HASSP კურსის პროგრამა, HOREKA სექტორისთვის) დღემდე რეგულარულად ვესწრები სხვადასხვა ტრენინგებს და სემინარებს.

საკონტაქტო

ნომერი: 558 010 966

დაბ. თარიღი: 11.03.1982

მეილი: MARGVELASHVILI.SOFIA@ GMAIL.COM

FACEBOOK: „სოფიას სამზარეულოდან“

მართვის მოწმობა: B კატეგორია

მისამართი: მუხიანი 2, რაჭის 57