

Савельев Андрей

Пекарь

+7 (000) 000-00-00 a.saveliev@example.com Тула

О СЕБЕ

Пекарь с шестилетним опытом в пекарнях полного цикла. Специализация: пшеничный хлеб и дрожжевые булочки, замес по технологическим картам, формование, расстойка и выпечка.

ОПЫТ РАБОТЫ

сентябрь 2022 — по настоящее время

Пекарь

Пекарня «Утренний хлеб»

Замешивал тесто для пшеничного хлеба и дрожжевых булочек по технологическим картам. Взвешивал и формовал заготовки, контролировал расстойку, выпекал в подовой печи. Сверял ассортимент и количество по сменному заданию, проверял внешний вид изделий и отмечал выпуск в ведомости.

июль 2020 — август 2022

Помощник пекаря

Пекарня «Хлебный двор»

Подготавливал сырьё, формы и противни по заданию пекаря. Взвешивал порции теста, помогал формовать булочки и укладывать остывшие изделия в лотки. Убирал рабочее место и передавал остатки сырья следующей смене по списку.

ОБРАЗОВАНИЕ

2020

Колледж пищевого производства · учебный пример

Пекарь

КУРСЫ

2023

Дрожжевое тесто и формование хлеба

Внутреннее обучение пекарни

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Полная занятость. Готовность к ранним сменам. Опыт работы с тестомесом, расстоечным шкафом и подовой печью.

НАВЫКИ

- Замес дрожжевого теста
- Работа по технологическим картам
- Ручное формование заготовок
- Контроль расстойки
- Работа с подовой печью
- Проверка массы и внешнего вида

ЯЗЫКИ

Русский — Родной

ДОСТИЖЕНИЯ

- За контрольную смену выпустил 240 изделий: 80 буханок и 160 булочек. Количество сверил со сменным заданием и ведомостью выпуска, партию передал без расхождений по ассортименту.