



Gyvenimo aprašymas (CV)

Norėdami matyti vardą ir pavardę, turite
[Prisijungti](#)

Kokio darbo ieškau? Mano teigiamos savybės

Šiuo metu ieškau papildomo darbo, kadangi dirbu administratorė reatorane. Dirbdama klientų aptarnavimo srityje išlavinau darbo komandoje įgūdžius, todėl gebu atrasti kompromisą bei pasidalinti darbų atsakomybę su kolegomis. Į pateikiamas užduotis žvelgiu su maksimalia atsakomybe, nebijau naujai paskiriamų užduočių.

Kontaktai ir pagrindinė informacija apie mane

Gimimo data	1998-04-14 (27 m.)
Lytis	Moteris
Telefono numeris	Norėdami matyti kontaktus, turite Prisijungti
El. pašto adresas	Norėdami matyti kontaktus, turite Prisijungti

Darbo patirtis

Darbo laikotarpis	nuo 2017 iki 2018
Įmonės pavadinimas	Park cakes bakeries (UK)
Pareigos	Operatorius
Plačiau apie darbo pobūdį, patirtį	Konditerinių gaminių gamyklos įrangos operatorė (kokybiško įrangos veikimo užtikrinimas ir priežiūra, dokumentacijos tvarkymas)
Darbo laikotarpis	nuo 2018.06 iki 2020.07
Įmonės pavadinimas	UAB "Vandens parkas"
Darbo sritis	Barmenai, padavėjai
Plačiau apie darbo pobūdį, patirtį	Kokteilių, karštų gėrimų gamyba bei patiekimas, komunikacija su parko svečiais, alkoholinių gėrimų pagrindai, dokumentacijos darbų pildymas (formavau užsakymus, vykdau inventORIZACIJA), darbas su kasa (r-keeper), patikrinimas gaunamos į barą produkcijos kiekį ir kokybę. Pagalbinis "Aloha" restorane (barmene - padavėja)

Darbo laikotarpis	nuo 2020.08 iki dabar
Įmonės pavadinimas	UAB "Amber food"
Darbo sritis	Administratoriai
Plačiau apie darbo pobūdį, patirtį	Darbas su dokumentais, kompiuterių programomis, personalo valdymas. Bet kokių kylančių klausimų sprendimai kaip su svečiais taip ir su kolektyvų bei vadovais.

Išsilavinimas

Laikotarpis	nuo 2004 iki 2016
Išsilavinimas	Vidurinis bendro lavinimo
Mokymosi įstaiga	Naujosios vilnios "Žaros" gimnazija

Kalbos

Kalbos	Kalbėjimas	Supratimas	Rašymas
Lietuvių	Gera	Gera	Gera
Rusų	Puikiai	Puikiai	Puikiai
Anglų	Gera	Gera	Gera

Konferencijos, seminarai, mokymai

2017 metais nuejau mokytis į barmeno kursus. Ten išmokau kaip teisingai paruošti aptarnavimui ir po darbo sutvarkyti barą, stalų serviravimas, kokteiliu ir karštų gėrimų gamyba, produkcijos patikrinimas, kaip laikytis maitinimo įmonės saugos, sveikatos bei higienos reikalavimus, charakterizuoti bare esama produkcija, dirbti su baro įranga ir naudoti ją pagal paskirtį, sudaryti meniu.