



Максименко Измаил

Працюю, але відкритий(а) для пропозицій

Копірайтер. Переводчик Перекладач, 30000 грн

Неповна зайнятість, Віддалена робота, Змінний графік, Вільний графік

Бажане місто роботи : Робота за кордоном

Дата народження: Немає даних

Стать: Чоловік

Сімейний стан: неодружений

Діти: відсутні

Контактна інформація

[Зареєструйтеся](#) або увійдіть щоб відкрити контакти пошукача

Мета

Водій. Ілюстратор. Копірайтер. Відео-монтажер. Медіа-мейкер.

Досвід роботи

Продавець-консультант / Сирний-сомельє

з 04.2015 по 07.2020 (5 років 3 місяці)

"Regno Italia UA", Магазин "Elite Club", (Роздрібна торгівля, продуктова мережа / A Retail), Київ
(Забезпечення видатного обслуговування клієнтів, консультація асортименту його складової

сировини та технічного виробництва, органолептики, поєднання до алкоголю різних категорій (згідно рекомендацій - Еногастрономії), дотримання техніки нарізки, зважування упаковки товарів, контроль належних витратних матеріалів, перевірка деталей купівлі та видачі товару, обробка, догляд за робочим інвентарем, робота з пристроєм для механічної нарізки (слайсер), дотримання техніки безпеки, перевірка наявності та справності обладнання, аксесуарів та інструментів, вага установки, стеження за рівнем товарних запасів при збереженні правильних норм безпеки, справності та експлуатації торгово-технологічного обладнання, підтримання чистоти та порядку на робочому місці та всієї робочої зони, підготовка товару до продажу, перевірка назви, нумерації, терміну придатності, сортності, ціни, стану упаковки, правильність маркування, перевірка зовнішнього вигляду, чищення, прийом та підготовка пакувального матеріалу, розміщення продуктів по групам, видам та сортам, дотримання читабельності, враховуючи частоту попиту, зручність використання та практичність вибору, заповнення та прикріплення етикетки ціни, відмінне знання товару, консультування клієнтів про властивості, складу сировини та смакових характеристик певних усіх видів товарів та делікатесів для визначення якості органолептичних показників, рекомендації клієнтам про нові взаємозамінні продукти та супутній асортимент товарів, участь в отриманні товару, розвантаженні, доставці на робоче місце, в тому числі на склад та підрахунок товару. Інформування потоком товарів, що не відповідають належній якості, участь в управлінні запасами, підвищена уважність до клієнтів та дотримання дисциплінарних вимог.

Досягнення:

Набув навичок спілкування з відвідувачами та покупцями соціальним чином, інформування клієнтів про технічні моменти виробництва Сирних виробів, у тому числі м'ясні делікатеси з технологічної точки зору. Також посаду «Сирний-сомельє» реалізувала головну здатність коректного поєднання делікатесів! Проходив навчання з даної спеціалізації та відвідував тренінги, майстер-класи. Відвідував ярмарки Сирів, місця виробництва для соціального та технологічного розширення кола.

Причина звільнення: закриття філії / роздрібною крамниці, скорочення повного робочого штабу співробітників.)

Піцайоло

з 05.2014 по 10.2014 (5 місяців)

Кафе-піцерія "Маріос Тратторія", (HoReCa / Готелі, ресторани, розважальні комплекси, кейтеринг, громадське харчування, фаст-фуд.), Київ

(Прибирання-підготовка робочого місця, санітарне прибирання, дотримання техніки безпеки, підготовка робочого місця до робочого дня, підготовка всіх необхідних нарізок для піцц, контроль заготовок, техніка роботи з тістом та коректного вистоювання, розкручування тіста в ручну/механічно, видача замовлень, перевірка контролю якості заготовок, системний та попередній заміс тіста, техніка роботи з борошненим виробом, знання меню та закладок, робота з кам'яною піччю, точна техніка випікання, оформлення подачі.

Причина звільнення: за власним бажанням (не розділяв обсяги робочого навантаження у процесі).)

Кухар / Піцайоло

з 08.2013 по 02.2014 (6 місяців)

Ресторан Клуб "Толстой", (HoReCa / Готелі, ресторани, розважальні комплекси, кейтеринг, громадське харчування, фаст-фуд.), Київ

(Прибирання-підготовка робочого місця до роботи, санітарне прибирання/сан.аврал, приготування гарнірів на бізнес-ланч, приготування піц, приготування страв для бенкетів, закусокних страв,

щоденний заміс тіста, підготовка всіх необхідних заготовок та нарізок для піци, техніка роботи з тістом та коректного вистоювання, перевірка контролю якості заготовок, приготування продуктів харчування для піц згідно технологічної карти, розкручування тісту за допомогою качалки/механіки, знання меню та закладок, дотримання техніки безпеки, точна техніка випікання, оформлення подачі.

Причина увільнення: закриття ресторанного закладу, скорочення повного робочого штабу працівників.)

Продавець-консультант / (помічник сомельє імпорتنих делікатесів)

з 05.2013 по 07.2013 (2 місяці)

"Ділайт/Delight" Україна "СП Марком", (Роздрібна торгівля, продуктова мережа / A Retail), Київ (Консультація та своєчасна заміна переоцінки, знання асортименту магазину імпорتنих товарів та властивостей продуктів, контроль терміну реалізації, підвищена уважність до клієнтів, викладання товару згідно з планограмою, ротації, фейсинг згідно з читабельністю, інвентаризація, підтримка чистоти вітрин, завершення роботи магазину відповідно до правил. Причина звільнення: закриття компанії (банкрутство), скорочення повного штату працівників.)

Продавець-консультант

з 09.2012 по 01.2013 (4 місяці)

"НОВУС/NOVUS" Україна, (Роздрібна торгівля, продуктова мережа / A Retail), Київ (Робота з алкогольною продукцією, консультування алкогольного сегмента, вміння запропонувати альтернативний товар замість відсутнього, контроль за товаром від пошкоджень, стеження за поведінкою в торговому залі, протидія від крадіжок, передпродажна підготовка товару (перевірка відповідності найменування, наявність усіх складових та їх кількості, маркування, розпакування продукту, візуальний огляд виду товару, товарного виду, інформування адміністрації про будь-які невідповідності, недостачі товару або його комплектуючих, розміщення товару, що продається за групами, видами, частотою попиту згідно з планограмою, іншими критеріями згідно з правилами мерчендайзингу, перевірка якості товару, інвентаризація, наявність усіх маркувань, цінників, підрахунок товару за допомогою ТЗД (термінал збору даних) Причина звільнення: за власним бажанням (не розділяв обсяги робочого навантаження у процесі роботи).)

Піцайоло

з 02.2012 по 07.2012 (5 місяців)

Ресторан-піцерія "Роксолана", (HoReCa / Готелі, ресторани, розважальні комплекси, кейтеринг, громадське харчування, фаст-фуд.), Київ (Прибирання-підготовка робочого місця, санітарне прибирання-сан.аврал, техніка роботи з тістом та коректного вистоювання, техніка випікання, перевірка контролю якості заготовок, розкручування тесту за допомогою качалки, дотримання техніки безпеки, своєчасна видача замовлень, правильне приготування піци та оформлення подачі. Причина звільнення: за власним бажанням (не поділяв обсяги робочого навантаження у процесі).)

Піцайоло

з 02.2011 по 12.2011 (10 місяців)

Ресторан-піцерія "Мафія/MAFIA", (HoReCa / Готелі, ресторани, розважальні комплекси, кейтеринг, громадське харчування, фаст-фуд.), Київ

(Прибирання-підготовка робочої зони, санітарне прибирання-сан.аврал, техніка роботи з тістом та коректного вистоювання, підготовка всіх необхідних заготовок, перевірка контролю якості заготовок, приготування продуктів харчування для піци, робота з пристроєм для нарізування (слайсер), дотримання техніки безпеки, розкручування тіста вручну/механічно, техніка випікання, знання меню та закладок, оперативна видача замовлень клієнтами оформлення подачі.
Причина звільнення: за власним бажанням (не поділяв обсяги робочого навантаження у процесі).)

Продавець-консультант одягу

з 09.2010 по 01.2011 (4 місяці)

Магазин одягу «Esko Unltd», (Роздрібна торгівля, продуктова мережа / A Retail), Київ
(Обслуговування покупців, консультування клієнтів, допомога у підборі верхнього одягу при примірюванні клієнта, підбір відповідного розміру клієнту, вживання необхідних заходів та їх усунення, вміння запропонувати альтернативний товар замість відсутньої речі, контроль за товаром від пошкоджень, стеження за поведінкою в торговому залі, протидія від крадіжок, передпродажна підготовка, інформування про постійні акції магазину, перевірка відповідності найменування, наявності їх кількості, маркування, розмірів, розпакування та візуальний огляд зовнішнього вигляду, перевірка дефектів, інформування адміністратора про будь-які невідповідності, викладення товару, що продається, по лінійці розмірів, створювати товару за допомогою ТЗД (термінал збору даних), наявності цінників на товарах та контроль переоцінки.
Причина звільнення: не відповідав вимогам керівництва, (системного працівника).)

Продавець-консультант (продуктово-м'ясна крамниця)

з 03.2021 по 07.2021 (4 місяці)

Продовольчий магазин фермерської продукції, (Роздрібна торгівля, продуктова мережа / A Retail), Київ

(Відкриття магазину, підготовка до роботи торгового залу, обслуговування відвідувачів у торговому залі магазину, консультація продукції, знання асортименту в магазині, механічний продаж, робота за касою, проведення Z-звіту, передпродажна підготовка товару, оформлення продукції в крафтовому стилі, викладення товару на вітрини магазину, контроль кількості продукції, огляд товару на наявність браку товару, стікерування упаковки товарів, прийняття товару при постачанні, ранжування продукції на інші магазинні відділення, транспозиція, контроль наявності продукції, стеження термінів реалізації, ротація, підтримання чистоти в робочій зоні та торговому залі, стеження за працездатністю магазинного обладнання, закриття/завершення роботи магазину.

Причина звільнення: надлишки конфлікту; очікування не співпадали з реальністю в роботі.)

Продавець м'ясного відділу

з 08.2021 по 02.2022 (6 місяців)

ТОВ 'Фермачі' 'FERMACHI', Київ

(Консультування відвідувачів щодо рибних та м'ясних виробів, видів, частин, харчових характеристик, асортименту, та страв, які з нього можна приготувати; колективна взаємодопомога; допомога продажу продовольчих товарів; дотримання стандартів компанії, знання інформаційного матеріалу компанії, обслуговування покупців; викладка продукції на полиці та ротація; дотримання санітарно-гігієнічних норм; обслуговування покупців; прийом товару, відвантаження товару, підготовка робочого відділу, перевірка стану продукції, перевірка та контроль наявності цінників, стікерів, використання ваг, зважування продукції, видача покупцю, підрахунок згідно з накладною, стеження за працездатністю обладнання, дотримання

