



Ірина Шевченко

Досвідчена кондитерка з понад 5 роками професійного досвіду у створенні авторських десертів, святкових тортів і шоколадних виробів. Спеціалізуюся на сучасних європейських техніках кондитерського мистецтва, роботі з шоколадом, мусовими десертами та художньому декоруванні. Працюю відповідно до стандартів якості та харчової безпеки, уважно ставлюся до деталей і прагну створювати десерти, які поєднують бездоганний смак та естетичний вигляд.

Досвід роботи

Кондитер

вер. 2019 – лип. 2024

Львівська майстерня шоколаду, Львів

- Готувала торти, тістечка, еклери, макарони, тарталетки та інші десерти;
- Виготовляла шоколадні вироби ручної роботи;
- Працювала із темперованим шоколадом;
- Створювала сезонні та святкові десертні колекції;
- Оформлювала весільні та святкові торти;
- Контролювала якість сировини та готової продукції;
- Працювала відповідно до санітарних норм НАССР;
- Оформлювала замовлення та консультувала клієнтів щодо вибору десертів;
- Навчала нових працівників технологічним процесам.

Освіта і кваліфікації

Магістр харчових технологій

вер. 2013 – лип. 2019

Харківський національний університет харчування та торгівлі, Харків

Професійні Досягнення

- Виготовила понад **3 500** індивідуальних тортів і десертів за період роботи.
- Брала участь у розробці **25+** сезонних десертів, частина яких стала постійною позицією меню.
- Скоротила втрати сировини приблизно на **15%** завдяки оптимізації виробничих процесів.
- Підготувала понад **200** весільних тортів різної складності.
- Отримувала середню оцінку задоволеності клієнтів **4,9/5** за внутрішніми опитуваннями закладу.
- Допомогла навчити **5** нових кондитерів стандартам виробництва.

Курси

Курси з виготовлення темперованого шоколаду та фігур

вер. 2023 – лип. 2024

Міжнародна онлайн-платформа для кондитерів

Майстер-клас "Сучасні мусові десерти"

січ. 2025 – лист. 2025

Pastry School Ukraine

Особиста інформація

Ім'я

Ірина Шевченко

Адреса

вул. Павла Полуботка 5, Україна
Чернівці, 350530

Номер телефону

+380991465333

Адреса електронної пошти

zrazok@cvmaker.com.ua

Додаткова інформація

Дата народження

14.12.1978

Сімейний стан

form.maritalStatus.option.Заміжня

LinkedIn

linkedin.com/in/oksana-zymohliad-pastrychef

Навички

Робота з ізомальтом	● ● ● ● ●
Шоколадні фігури	● ● ● ● ●
Складний декор тортів	● ● ● ● ●
Темперування шоколаду	● ● ● ● ●
Айсинг	● ● ● ● ●

Мови

Українська	● ● ● ● ●
Англійська	● ● ● ● ●
Польська	● ● ● ● ●
Німецька	● ● ● ● ●