

INFORMAȚII PERSONALE

Teofil Ștefan Vlad



📍 Bld Expoziției nr 101, campus Agronomie, Cămin A7, 012101 București (România)

☎ (+40) 721689531

✉ teovlad187@yahoo.com

🏠 -

Sexul Masculin | Data nașterii 4.11.1999 | Naționalitatea Română

LOCUL DE MUNCA PENTRU
CARE SE CANDIDEAZĂ
POZIȚIA
LOCUL DE MUNCĂ DORIT
STUDIILE PENTRU CARE SE
CANDIDEAZĂ
PROFILUL PERSONAL

EXPERIENȚA PROFESIONALĂ

08.08-08.09.2023 Internship DSVSA Arges: practica in laboratoarele de: microbiologie, preparare medii de cultura.

03-11-2022 – 25.09.2023: Inginer Tehnolog la TERRAFOOD, Ciocolaterie artizanală, Adresa : Strada Sergent Constantin Boghiu, nr. 12B, Bucuresti

- Realizare de fise tehnologice pentru produse; calcul valori nutritive, calcul ingrediente, termen de valabilitate, etichete produs
- Realizare si implementare planului HACCP
- Realizare de reels-uri si poze pentru pagina de instagram
- Realizare si invatare proces tehnologic/Productie de obtinere a pralinelor, tabletelor de ciocolata si a drajeurilor
- Modificarea rețetelor

03.10.2022 – 24.06.2024: – Masterand – Facultatea de Inginerie și Gestiunea Producțiilor Animale, Specializarea Food safety and Biosecurity, master cu predare in limba engleză

2018-2022 Student - Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale, Specializarea Tehnologia prelucrării produselor animale
Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Adresă: Bld. Mărăști, nr 59, Sector 1, 011464 București (România) www.usamv.ro

- Stagiul de practică în cadrul laboratoarelor
- Practică în Stația Pilot de Panificație-Cofetărie-Patiserie a Facultății IGPA
- Voluntariat în cadrul evenimentului Porțile deschise, tur de facultate și laboratoare

2021-2022 Membru voluntar în echipa de elaborare a proiectului de cercetare – certificat de participare
 Tehnologii eco-inovative pentru obținerea de produse aglutenice cu pulpă de dovleac (Cucurbita maxima), destinate persoanelor cu alimentație specială – EcoDONELA
 Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Adresă: Bld. Mărăști, nr 59, Sector 1, 011464 București (România) www.usamv.ro, www.zootehnie.ro

- În cadrul proiectului elaborez lucrarea de licență **Brioșe ecologice aglutenice cu pulpă de dovleac**, sub îndrumarea Sef Lucrari Dragomir Nela

Industria alimentară

2021 Locul 1 Simpozion Științific Studentesc Facultatea IGPA, USAMV București
 Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Adresă: Bld. Mărăști, nr 59, Sector 1, 011464 București (România) www.usamv.ro, www.zootehnie.ro

- Locul 1 cu lucrarea *Comportamentul alimentar post pandemie al consumatorului român*, sub îndrumarea Sef Lucrari Dragomir Nela

2022 Locul 1 Simpozion Științific Studentesc Facultatea IGPA, USAMV București
 Universitatea de Științe Agronomice și Medicină veterinară București, Bld. Mărăști, nr. 59, Sector 1, 011464 București (România), www.usamv.ro

- Locul 1 cu lucrarea de licență Brioșe aglutenice și ecologice cu pulpă de dovleac, sub îndrumarea Șef Lucrări Dragomir Nela

2022 Locul 3 în cadrul Concursului profesional-științific și sportiv Agronomiada 2022, Ediția a XXXII-a, organizată la USAMV Cluj-Napoca, în perioada 12-15 mai,

- Locul 3 la disciplina **Controlul Calității Produselor Agroalimentare** sub îndrumarea doamnei profesor Suler Andra

Salon Inventică 2022, Iași

- Medalia de Aur cu brioșe ecologice, gluten-free fără alergeni
- Medalia de Argint cu fursecuri cu făină de migdale și pulpă de dovleac

Industria alimentară

2018-2020 Student practicant - Ajutor Bucătar
 Restaurant No Comment, Bloc F12A, scara A, parter, Bulevardul Basarabilor, Curtea de Argeș

- Scrieți principalele activități și responsabilități: spălat de vase, tocat/curățat legume, realizarea comenzilor, întocmirea stocului,

2017 Ajutor ospătar

Restaurant Capra Neagră, Lahovari, nr. 4A, Curtea de Argeș

- Scrieți principalele activități și responsabilități debarasat mese, luat de comezi

EDUCAȚIE ȘI
FORMARE

2018- 2022 Inginer industria alimentară

Scrieți nivelul
EQF, dacă îl
cunoașteți

*Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București,
Facultatea de Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale, Specializarea
Tehnologia prelucrării produselor animale*

- Tehnologia laptelui și produselor lactate, Tehnologia cărnii și produselor din carne, Tehnologia morăritului și panificației, Tehnologia de conservare a produselor alimentare, bochimie, Chimia alimentului
- Cunoașterea tehnologiei de obținere a produselor alimentare, cunoașterea și exploatarea utilajelor din laboratorul de panificație, realizarea de analize specifice pentru determinarea calității produselor alimentare etc,

*Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Adresă:
Bld. Mărăști, nr 59, Sector 1, 011464 București (România)*

2022 Certificat de absolvire - BUCĂȚAR

Horeca Culinary School, Adresă: Strada Latină, nr 6, București
(România)

Materii prime și auxiliare, Sosuri, Stocuri, Supe, Carne, Garnituri,
Deserturi, Pâine

- Scrieți lista principalelor materii studiate și abilitățile acumulate:
comunicare la locul de muncă, desfășurarea muncii în echipă,
întocmirea documentelor specifice, pregătirea antreurilor calde și reci,
pregătirea fripturilor, pregătirea mâncărilor din legume, orez,
carne, ouă, paste făinoase, pregătirea deserturilor, realizarea
aluaturilor, realizarea salatelor, realizarea sosurilor

2014-2018 Diplomă bacalaureat /Științele naturii

Scrieți nivelul
EQF, dacă îl
cunoașteți

Colegiu Național Vlaicu Voda Curtea de Argeș, Județul Argeș, România

Adresă: Strada Negru Voda, nr 131, 115300 Curtea de Argeș (România)

▪

Scrieți nivelul
EQF, dacă îl
cunoașteți

COMPETENTE PERSONALE

Limba(i) maternă(e) Română

Alte limbi străine cunoscute

	INTELEGERE		VORBIRE		SCRIERE
	Ascultare	Citire	Participare la conversație	Discurs oral	
Engleză	B2	B2	B2	B2	B2
Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.					
Franceză	B2	B2	B2	B2	B2
Scrieți denumirea certificatului. Scrieți nivelul, dacă îl cunoașteți.					

Niveluri: A1/A2: Utilizator elementar - B1/B2: Utilizator independent - C1/C2: Utilizator experimentat
[Cadru european comun de referință pentru limbi străine](#)

Competențe de comunicare

- Capacitate bună de comunicare, sociabilă, perseverență, serioasă, lucru în echipă, receptivitate, abilități psiho-pedagogice dobândite prin formare profesională și context profesional, caracter investigativ, întreprinzător și convențional.

Competențe organizaționale/manageriale

- Gândirea creativă deoarece îmi place extrem de mult partea de cercetare și inovare, de aceea m-am implicat în câteva proiecte la facultate pe partea aceasta și la licență am creat două produse inovative

Competențe digitale

AUTOEVALUARE				
Procesarea informației	Comunicare	Creare de conținut	Securitate	Rezolvarea de probleme
Experimentat	Experimentat	Experimentat	Experimentat	Experimentat

Niveluri: Utilizator elementar - Utilizator independent - Utilizator experimentat
[Competențele digitale - Grilă de auto-evaluare](#)

Scrieți denumirea certificatului.

- o bună stăpânire a suitei de programe de birou (procesor de text, calcul tabelar, software pentru prezentări)
- bune cunoștințe de editare foto, dobândite ca fotograf amator

Permis de conducere Categoria B