



ID: 42936

Patrik C.

☎ 604*****

✉ pat***@***.cz

📅 Rok narození 1974

🎓 Vzdělání

SOU gastronomická Ondříčkova 48, Praha 3

Kuchař-číšník (Číšník-servírka pro obsluhu)

1994 – 1995 • Vyučení

SŠ strojírenská, Dubečská 43, Praha 10

Mechanik seřizovač (Mechanik programátor - programování a obsluha technologických pracovišť)

1989 – 1993 • SŠ s maturitou

📅 Praxe

Vedoucí prodejny

JPServis, a.s.

2019 – 2020 • 1 rok a 6 měsíců

Kompletní vedení svěřené prodejny, skladové hospodářství, vedení skladu, inventury, nákup, péče o obchodní, organizační a personální procesy, práce s hotovostí, denní uzávěrky, dohled nad dodržováním FIFO a plánogramů, kontrola zákaznického servisu, vedení a motivace personálu.

Vedoucí / manažer restaurace, obor Gastronomie a pohostinství

VJ Kitchen, Praha 2

2016 – 2018 • 2 roky a 6 měsíců

Kompletní realizace nové restaurace, kolaudace, výběr dodavatelů, nábor zaměstnanců, skladové hospodářství, personalistika, komunikace s úřady, marketing.

Vedoucí provozu / provozní, obor Gastronomie a pohostinství

Rio California, Oc Palladium , P1

2014 – 2016 • 2 roky a 6 měsíců

Přímý kontakt s dodavateli, inventurizace, personalistika, školení zaměstnanců, skladové hospodářství, tvorba obchodních a finančních plánů pobočky

Vedoucí / manažer restaurace, obor Gastronomie a pohostinství

Greyhound Park Motol

2014 – 2014 • 6 měsíců

Tvorba jídelního lístku, personalistika, výběr dodavatelů, dohled na zpracování surovin a odpovědnost za chod restaurace a kuchyně.

Realitní makléř

RealExpert s.r.o.

2012 – 2014 • 2 roky a 6 měsíců

Aktivní vyhledávání nemovitostí, uzavírání kupních, nájemních nebo podnájemních smluv, jednání s katastrálními úřady, advokáty i odhadci, komunikaci se stávajícími i potenciálními zákazníky, administrativa spojení s obchodem, marketing

Vedoucí provozu / provozní

Restaurant U knihovny, Praha 1

2008 – 2012 • 4 roky a 6 měsíců

Zodpovědnost za vedení pracovního týmu, dodržování interních směrnic a zásad HACCP, odvádění a sčítání denních tržeb, přijímání a zpracování objednávek i zboží, účast na inventurách a zodpovědnost za jejich výsledek.

Vrchní číšník

Hotel Acord, Praha 3

2003 – 2008 • 5 let a 6 měsíců

Číšník a la carte restaurant, kompletní servis pro hosty, od přivítání hostů a jejich usazení s případnou radou při výběru jídla, přijímání objednávek, stálá komunikace s hosty, servírování pokrmů a nápojů, účtování tržeb hostům, vedení pokladny.

Provozovatel restaurace

Hliněná bašta, Průhonice

1997 – 1999 • 2 roky a 6 měsíců

Nové otevření a provozování restaurace.



Jazyky

angličtina • středně pokročilá

čeština • výborná



Řidičský průkaz



B - osobní auta



Technické znalosti

Operační systémy

MS Windows 8 / 10 / 11

MS Windows XP / Vista / 7

Běžná práce na počítači

Textový editor (MS Word)

Tabulkový kalkulátor (MS Excel)

Prezentační program (MS PowerPoint)

Internetový prohlížeč a e-mail

MS Outlook

Zájmy

Nabízím příjemné vystupování, samostatnost, cílevědomost, adaptabilitu, organizační schopnosti a ochotu učit se novým věcem. Mezi mé zájmy bych zařadil především sport, turistiku, četbu a rybolov.

Představa o práci

Kde hledám práci

Praha-Chodov + 20 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako

Vedoucí provozu / provozní

Možná spolupráce

Plný úvazek

Bydliště

Praha

VYTVOŘENO NA

 **ŽIVOTOPISY.CZ** | Největší databáze uchazečů o práci

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)