



ID: 692776

Jan P.

☎ 731*****

✉ wor***@***.com

📅 Rok narození 1986

🎓 Vzdělání

OHS Turnov, Turnov Hotelnictví

Hotelnictví (Hotelnictví a cestovní ruch)

září 2002 – červen 2006 • SŠ s maturitou

📅 Praxe

Executive Chef

Panství Dlouhá Lhota

duben 2021 – únor 2024 • 2 roky a 11 měsíců

Vedení 30 členného týmu. Zodpovědnost za catering, hotelovou restauraci a zámeckou restauraci se snídaněmi. Vytváření nových pokrmů, specialit a eventů. Tvorba kompletního zámeckého konceptu. Práce s hotelovým systémem ABX. UKÁZKA MÉ PRÁCE: Instagram: [_johnny_the_cook_](#)

Restaurant Manager

Fusion Restaurant Sanduga

leden 2020 – listopad 2021 • 1 rok a 11 měsíců

Zodpovědnost za nově otevřenou restauraci. Nastavení prodejních cílů, marketingu a dohled nad ziskovostí restaurace. Nábor nových zaměstnanců a jejich proškolení. Kontrola a řízení nákladů, dohled nad dodržováním rozpočtu, statistiky a rozbor tržeb. Spolupráce na online marketingu a eventech. Nastavování business plánů na každý měsíc. Dodržování a kontrola BOZP a HACCP. Práce se systémem Storyous.

Provozní manager

YAM -YAM Central Food Service s.r.o RH company s.r.o

červen 2019 – prosinec 2019 • 7 měsíců

Zodpovědnost za 2 centrály zaměřené na rozvoz Asijského kuchyně po celé Praze. Vedení společnosti RH company s.r.o která dodává Fresh jídla a Sushi velkoodběratelům Billa, Rohlík, Sodexo apod. Vedení 80 členného týmu, nastavování systematiky a koordinace provozu. Sestavování motivačních balíčků. Zaškolování nového personálu. Vyhledávání nových obchodních příležitostí. Kompletní nastavování a vedení skladového hospodářství. Zodpovědnost za inventarizaci surovin a majetku, tvorba kalkulací a nastavení cen. Týdenní Reporting, odpovědnost za ziskovost a plnění nastavených cílů. Zodpovědnost za HACCP a BOZP. Práce s účetním programem Orion a Storyous.

Restaurant Manager

Vršovická Kozlovna

listopad 2018 – květen 2019 • 7 měsíců

Zodpovědnost za provozovny: Vršovická Kozlovna a Kozlův Pivní Bar. Zajištění hladkého chodu a provozu obou restaurací. Sledování finančních výsledků, zpracování analýzy, zodpovědnost za celkovou profitabilitu restaurací. Nastavování cen a kontrola marží. Vedení 20 členného týmu, trénink zaměstnanců, plánování směn. Práce s restauračním systémem Ar Keeper. Vedení skladového hospodářství (zodpovědnost za inventarizaci surovin a majetku, příprava podkladů pro výplaty a účetnictví). Nastavování bussines plánu a zodpovědnost za plnění daných cílů. Zodpovědnost za HACCP a BOZP.

Restaurant Manager

Kozlovna Beroun

srpen 2015 – říjen 2018 • 3 roky a 3 měsíce

Zodpovědnost za provozovny: Kozlovna Beroun, Hospůdka u Jungmanna a cateringovou agenturu PUBZI Catering. Vedení 30 členného týmu. Řízení restaurací a plná zodpovědnost za jejich chod a hospodaření. Tvorba menu a celkové nabídky restaurace. Administrativa spojená s chodem restaurace. Spolupráce s dodavateli. Kontrola dodržování pracovních postupů, hygienických předpisů a zásad systému kritických bodů (HACCP) a BOZP. Nábor, řízení a motivace zaměstnanců. Schůzky se zákazníky, plánování a realizace akcí. Práce s restauračním systémem Comar.

F & B manager

Sport Relax areál BOZEŇOV s.r.o

březen 2014 – červenec 2015 • 1 rok a 5 měsíců

Organizace indoorových a outdoorových akcí. Vedení 25 členného týmu. Organizace společenských akcí (vernisáže, módní přehlídky s večerní degustací). Zodpovědnost za cateringové akce. Organizace a zabezpečení veškerých administrativních úkolů ve spolupráci se šéfkuchařem - příprava jídelních lístků, souhrn služeb pro banket, nápojové lístky, apod. Spolupráci při vypracování obchodního a marketingového plánu hotelu a příprava rozpočtu oddělení. Reporting a analýza výstupů z informačních systémů, které úsek FB spravuje a předávání reportingu dle požadavků ředitele hotelu a vedení společnosti. Kontrola a řízení nákladů a porovnání s rozpočtem, statistiky a rozbor tržeb. Pravidelné plánování operativních meetingů včetně kontroly splněných úkolů. Práce s hotelovým systémem Restis.

Majitel/ředitel hotelu a restaurace

OSVČ

leden 2012 – únor 2014 • 2 roky a 2 měsíce

Řízení dvou provozoven, které jsem měl v pronájmu: Hotel Pošta v Černém Dole a Penzion Tábor u Lomnice nad Popelkou.

F&B Manager

SEMINÁRNÍ HOTELY s.r.o

březen 2010 – prosinec 2011 • 1 rok a 10 měsíců

Sestava jídelních lístků, kalkulace, z části marketing, práce s hotelovým systémem AGNIS. Vedení 15 členného týmu.

Kuchař

PIZZERIE VERDE ROSA

leden 2009 – únor 2010 • 1 rok a 2 měsíce

Příprava Italských pokrmů, pizzy a domácích těstovin.

Kuchař

WELLNESS HOTEL SVORNOST

březen 2008 – prosinec 2008 • 10 měsíců

Příprava hotových a minutkových pokrmů, rauty, bankety.

Jazyky

němčina • začátečník

angličtina • začátečník

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

Další programy a počítačové znalosti

Restaurační systémy : Comar - začátečník, Agnis - začátečník, Restis - pokročily, účetní program Orion - začátečník, Stroyous - pokročilý

Kurzy

Školení od společnosti MAKRO Cash & carry s.r.o.

Trendy moderní gastronomie.

duben 2015

Gastronomický seminář - vařte trendy s moderními technologiemi

Moderní vaření SOUS - VIDE, KONFITOVÁNÍ a použití v praxi. Bezezbytkové vaření.

říjen 2014

RH Plus Marketing

Základní systematika marketingu, základy facebook marketingu.

květen 2014

 **Představa
o práci**

Kde hledám práci
Praha-Háje + 30 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako
Kuchař
Šéfkuchař

Možná spolupráce
Plný úvazek
Zkrácený úvazek
Práce na ŽL
Brigády

 Bydliště

Dlouhá Lhota, okres Příbram

VYTVOŘENO NA

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

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)