



ID: 1257644

Martin F.

☎ 605*****

✉ Mar***@***.cz

📅 Rok narození 1989

🎓 Vzdělání

SŠ řemesel a služeb Moravské Budějovice

Kuchař - číšník

září 2005 – červen 2008 • Vyučení

📅 Praxe

Létající šéfkuchař - Supervizor

Aramark s.r.o.

duben 2017 – dosud • 7 let a 2 měsíce

Pracování na provozech po celé ČR, nastavování firemních standardů a kontrola kvality, vaření a expedování jídel, pomoc při školení a zavádění inovací na provozech, dodržování hygienických předpisů, komunikace se zákazníky, pracovat dle pokynů nadřízených, pomoc při sestavování jídelního lístku a objednávání surovin, pomoc při otevírání nových provozů, pomoc při motivaci, řízení i tréninku pracovního týmu, kontrola za správné označení alergenů, cen potravin, oblečení personálu, odpovědnost za chod provozu, finančních plánů, report nadřízeným

Kuchař na cestách

Eurest Spol. s.r.o.

září 2016 – březen 2017 • 7 měsíců

Pracování na provozech po celé ČR, vaření a expedování jídel, pomoc při školení a zavádění inovací na provozech, dodržování hygienických předpisů, komunikace se zákazníky, pracovat dle pokynů nadřízených, pomoc při sestavování jídelního lístku a objednávání surovin, pomoc při otevírání nových provozů

Manažer výroby a kvality

Sodexo s.r.o.

říjen 2014 – srpen 2016 • 1 rok a 11 měsíců

Odpovědnost za spokojení klientů a zákazníků, pomoc při motivaci, řízení i tréninku pracovního týmu, komunikace s klienty, zákazníky a dodavateli, pomoc při zajišťování hygienických předpisů na provozech, pomoc při zavádění inovací na provoz, sestavování jídelního lístku, tvorba receptur a jejich cenových kalkulací, kontrola a sjednocování připravovaných pokrmů na provozech, kontrola za správné označení alergenů, cen potravin, oblečení personálu, kontrola jakosti surovin a následné reklamace dodavatelům, účast a vedení porad, školení, odpovědnost za chod provozů, finančních plánů, report nadřízeným, zapojování do výrobního procesu, sestavování společenských akcí, sestavování a vedení kurzů a vaření pro(s) klienty

Šéfkuchař

Restaurace Phoenix, Třebíč

červenec 2013 – září 2014 • 1 rok a 3 měsíce

Odpovědnost za chod kuchyně a spokojenost zákazníků, dodržování hygienických předpisů, organizace práce kuchařů a pomocného personálu, odpovědnost za řádně skladované suroviny, sestavování jídelního lístku a objednávání surovin , vaření a expedice jídel

Kuchař - vedoucí směny

Balónový Hotel Radešín

leden 2011 – červen 2013 • 2 roky a 6 měsíců

Odpovědnost za chod kuchyně a spokojenost zákazníků, vaření a expedice jídel, pracovat dle pokynů nadřízených , organizace práce kuchařů a pomocného personálu, odpovědnost za řádné skladování surovin, dodržování hygienických předpisů, pomoc při sestavování jídelního lístku, objednávek surovin a společenských akcí

kuchař, Provozní, Palírník

Vrtal s.r.o.

duben 2010 – prosinec 2010 • 9 měsíců

Komunikace se zákazníky a dodavateli, odpovědnost za chod provozovny a celé budovy, vaření a expedice jídel , organizace práce personálu Dodržování hygienických předpisů, odpovědnost za řádně skladované suroviny, sestavování jídelního lístku a objednávání surovin

Kuchař - zástupce šéfkuchaře

Restaurace Corrida, Jaroměřice nad Rokytnou

červen 2009 – březen 2010 • 10 měsíců

Vaření a expedice jídel, odpovědnost za chod kuchyně a spokojenost zákazníků za nepřítomnosti šéfkuchaře, odpovědnost za dodržování hygienických předpisů, organizace práce pomocného personálu, pomoc při sestavování jídelního lístku, objednávání surovin a společenských akcí, odpovědnost za uskladnění surovin

Kuchař

Grand Hotel Opera, Jaroměřice nad Rokytnou

září 2008 – červen 2009 • 10 měsíců

Vaření a expedování jídel, pracovat dle pokynů nadřízených, dodržování hygienických předpisů, pomoc při sestavování jídelního lístku a objednávání surovin Příprava společenských akcí, řádně skladovat potraviny

Jazyky

němčina • pokročilý začátečník

slovenština • mírně pokročilá

čeština • výborná

Řidičský průkaz

 B - osobní auta

Technické znalosti

Operační systémy

MS Windows 8 / 10 / 11 • pokročilý

Chytrý telefon Android • pokročilý

Běžná práce na počítači

Textový editor (MS Word) • pokročilý

Tabulkový kalkulátor (MS Excel) • pokročilý

Prezentační program (MS PowerPoint) • pokročilý

Internetový prohlížeč a e-mail • pokročilý

MS Outlook • pokročilý

Psaní všemi deseti • nováček

Kurzy

KURZY KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ – Kulinářská Akademie Grosseto

2019

MEZINÁRODNÍ VÝMĚNA ŠÉFKUCHAŘŮ – Sodexo s.r.o

2016

MODERNÍ ČESKÁ KUCHYNĚ - PŘÍPRAVA MENU S VYUŽITÍM REGIONÁLNÍCH SUROVIN – Bidfood Czech Republic s.r.o.

2013

REKVALIFIKAČNÍ PROGRAM - SLOŽITÁ OBSLUHA HOSTŮ – Luděk Brabec - INDEX - PLUS

2012

Dovednosti

Mé silné stránky

Aktivní přístup

Ochota učit se

Pracovitost

Samostatnost

Spolehlivost, zodpovědnost

Zvládání stresu, práce pod tlakem

Mohu nabídnout

Logické myšlení

Řešení problémů pomocí kritického myšlení

Schopnost práce v kolektivu a týmové práce

Srozumitelná a efektivní komunikace

Manažerské dovednosti

Budování a vedení týmu (leadership)

Zájmy

vaření, domácí kutilství,

 **Představa
o práci**

Kde hledám práci
Brno + 30 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako
Kuchař
Šéfkuchař
Vedoucí / manažer restaurace
Vedoucí provozu / provozní

Možná spolupráce
Plný úvazek

 Bydliště

Bukovina

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

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)