



ID: 529389

Matěj N.

☎ 797*****

✉ mat***@***.info

📅 Rok narození 1991

🎓 Vzdělání

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

Gastronomie a společné stravování

2009 – 2012 • SŠ s maturitou

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

Kuchař-číšník

2006 – 2009 • Vyučení

📅 Praxe

Manažer kvality služeb - hygienik

Vojenská lázeňská a rekreační zařízení

září 2019 – dosud • 4 roky a 9 měsíců

Příprava jídel pro V.I.P. Kontrola JL na zařízeních, dohled na technologií přípravy, Manažer HACCP, metodická pomoc a školení manažerů a kuchařů, auditorská činnost, analýzy reporty, konzultace s gastro-firmami, konzultace s úsekem výstavby. Projektantská činnost pro dotace, psaní článků, marketingová činnost. Soudružná činnost s krajskou a vojenskou hygienou. Vedoucí vzdělávacího centra pro kuchaře, číšníky, manažerská školení

Kuchař

Hotel Grand Mark

květen 2020 – červen 2021 • 1 rok a 2 měsíce

Stáž na pozici kuchař pod Jaromírem Hlavsou.

Recepční v cestovním ruchu

Hotel Betlem club

květen 2019 – únor 2020 • 10 měsíců

Back office hotelu, agenda spojená s ubytováním, komunikace s hosty, měsíční uzávěrky, komunikace s housekeepingem, akvizice nových trendů, příprava a koordinace eventů, práce s rezervačními systémy. (Brigáda)

Učitel střední školy

Střední hotelová škola Klánovice

červen 2015 – červen 2019 • 4 roky a 1 měsíc

Komunikace s rodiči a žáky, výuka odborných předmětů, kulinářství, potraviny a výživa, restaurační a hotelový provoz, pořádání eventů, školení, účast na veletrzích.

privátní kuchař

OSVČ

červen 2015 – červen 2019 • 4 roky a 1 měsíc

Cateringy a rodinné oslavy do 40 lidí (objednávky, zpracování objednávek kalkulace, příprava rautů.

Gastrospecialista

Gastro - školení

červen 2017 – květen 2019 • 2 roky

Školení amatérských hobby a profesionálních kuchařů a číšníků, manažerská školení, baristická školení, strategický management pro gastroprovozy. Tvorba HACCP, vedení porad, příprava reportů, kontrola a optimalizace podniků, analýza a audit středisek.

Kuchař

Restaurant GANTGRANT

červen 2016 – září 2016 • 4 měsíce

Stáž v Belgické restauraci (Belgie-GANT)

Vedoucí / manažer restaurace

Vlastní podnikatelská činnost

2015 – 2015 • 6 měsíců

Zajištění chodu vlastní restaurace, personální agenda, plánování, stanovení marketingových cílů, komunikace s úřady, objednávání zboží, komunikace s dodavateli, zpracování smluv, vedení jednoduchého účetnictví.

Sous chef

Spa hotel Felicitas

2013 – 2014 • 1 rok a 6 měsíců

Tvorba jídelního lístku a menu, vedení směny kuchařů, komunikace s šéfkuchařem při tvorbě sezónních menu, objednávky zboží, zpracování docházky pro účetní, přijímání zboží, dodržování HACCP. V době výdeje přípravy pokrmů na pozici grill.

Vedoucí / manažer restaurace

GolemClub

2012 – 2013 • 1 rok a 6 měsíců

Zpracování objednávek, plánování eventů, kalkulace a normování, zpracování přijatých faktur, vydávání faktur, vedení zaměstnanců, školení zaměstnanců, jednoduchá personální agenda. Komunikace s hosty a majitelem klubu. Inventury, měsíční reporty, dodržování a tvorba HCCP

Jazyky

němčina • mírně pokročilá

angličtina • středně pokročilá

čeština • výborná

 **Technické
znalosti**

Operační systémy
MS Windows 8 / 10 / 11
Linux / BSD / Unix • pokročilý
MacOS
MS Windows XP / Vista / 7
Chytrý telefon Apple iOS • zkušený

Běžná práce na počítači
Textový editor (MS Word)
Tabulkový kalkulátor (MS Excel)
Prezentační program (MS PowerPoint)
Internetový prohlížeč a e-mail
MS Outlook
Psaní všemi deseti • pokročilý

 Kurzy

Stáž v hotelu Grand Mark

Zlepšení kulinářských technik, sestavování menu, zbožíznalství, chod kuchyně, ekonomika kuchyně atd.

listopad 2021

Auditor HACCP

Auditor HACCP a certifikace ISO

červen 2020

Lektro Ku

metodika výuky odborných předmětů

duben 2018

kurz o bioproduktech, ekologickém zemědělství a stravování

duben 2018

Baristický kurz

Filozofie a příprava kávy

únor 2017

Barmanský kurz

Základní kurz o přípravě Cocktailů, chování k hostům přípravě a organizaci baru.

únor 2009

Kurz vyřezávání ze zeleniny

říjen 2008

Dovednosti

Mé silné stránky

Aktivní přístup

Flexibilita

Ochota učit se

Pracovitost

Přizpůsobivost

Samostatnost

Spolehlivost, zodpovědnost

Mohu nabídnout

Asertivní jednání

Empatii

Logické myšlení

Řešení problémů pomocí kritického myšlení

Schopnost práce v kolektivu a týmové práce

Srozumitelná a efektivní komunikace

Tvůrčí (kreativní) myšlení

Manažerské dovednosti

Budování a vedení týmu (leadership)

Zájmy

Četba knih, samostudium, divadlo aktivně i pasivně, hudba - aktivně, motivační růst a rozvoj, historie gastronomie, móda, psychologie (E. Berne, F. Koukolík, P. Ekman, C.G. Jung, J Kratochvíl D. Carnegie S. Covy). Psaní povídek, básní, individuální sporty. Farmaření, výroba sýrů

Představa o práci

Kde hledám práci

Kolín + 1 km ochota dojíždět

Nymburk + 5 km ochota dojíždět

Praha-Klánovice + 25 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako

Kontrolor v potravinářské výrobě

Marketingový ředitel/manažer

Pracovník výzkumu a vývoje - chemie, potraviny

Ředitel / manažer hotelu

Ředitel / manažer kvality

Specialista pro rozvoj a vzdělání

Šéfkuchař

Školitel

Technolog potravinářské výroby

Vedoucí / manažer restaurace

Možná spolupráce

Plný úvazek

Práce na ŽL

VYTVOŘENO NA

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

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)