



ID: 561704

Ing. Lukáš Č.

☎ 777*****

✉ luk***@***.cz

📅 Rok narození 1993

🎓 Vzdělání

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Technologie potravin

2018 – 2020 • Vysokoškolské

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Chemie a technologie potravin - technologie a řízení v gastronomii

2014 – 2018 • Bakalářské

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín

Gastronomie (Gastronomie s hotelovým provozem)

2012 – 2014 • SŠ s maturitou

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín

Kuchař-číšník (Číšník, servírka)

2009 – 2012 • Vyučení

📅 Praxe

Nákupčí

TOPNATUR s.r.o.

srpen 2021 – dosud • 2 roky a 10 měsíců

Zajištění operativního nákupu a logistiky od dodavatelů z tuzemska a zahraničí. Vyhledávání nových dodavatelů a udržování a posilování vztahů s nimi. Řešení reklamací v rámci dodavatelsko-odběratelských vztahů. Aktivní vyhledávání úspor a optimalizace nákupních procesů. Vedení evidence nákupu v interním systému (ABRA) a kontrola dodržování smluvených podmínek. Vedení poptávkového řízení, výběr dodavatelů a uzavírání kontraktů. Vyjednávání obchodních podmínek. Aktivní účast na nových projektech a procesních změnách.

Vedoucí výroby

Mogador s.r.o

září 2020 – červenec 2021 • 11 měsíců

Řízení a koordinace činnosti výroby, zajištění a kontrola optimálního průběhu, kvality a efektivity výroby, plánování výrobních kapacit a plnění výrobního plánu, organizace a vedení pracovníků (kmenových i agenturních), kontrola a zajištění dodržování správné výrobní praxe, pořádku a hygienický předpisů, vytváření výrobního plánu, spolupráce s ostatními odděleními.

Interní auditor

Mogador s.r.o

březen 2019 – září 2020 • 1 rok a 7 měsíců

Provádění interních auditů a inspekcí dle norem IFS, BRC a Tesco standard - pravidelný reporting vrcholovému vedení, předkládání návrhů na zlepšení. Příprava společnosti na certifikační audit.

Pracovník oddělení kvality

Mogador s.r.o

červen 2018 – březen 2019 • 10 měsíců

Podílení se na tvorbě systémů řízení kvality (HACCP), kontrola a správa specifikací, školení pracovníků, řešení reklamací se zákazníky, tvorba a správa dokumentace systému řízení v podobě směrnic a instrukcí, metodické vedení a spoluúčast na řešení reklamací, neshod a nápravných opatření v rámci zavedeného systému managementu, příprava výkazů pro EKO-KOM, aktivní práce s informačním systémem KARAT, práce v laboratoři zaměřená na kontrolu vstupních surovin a výrobků (s tím související dokumentace) - stanovování vlhkosti, peroxidového čísla, afla/ochratoxinů, laktózy, senzorické hodnocení vzorků / výrobků z jednotlivých šarží, podílení se na vývoji nových výrobků

Kontrolor kvality / vedoucí směny

Mogador s.r.o

červen 2017 – březen 2018 • 10 měsíců

Řízení a koordinace práce zaměstnanců na směně, řízení a kontrola průběhu výrobních procesů a jejich soulad s výrobním plánem a termíny, dohlížení na bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin, vedení a kontrola příslušné dokumentace.

Výpomocný pracovník

UTB fakulta technologická

2014 – 2018 • 4 roky a 6 měsíců

Příprava, organizace a účast na událostech pro veřejnost.

Zahradník

Groundteam Limited - Garden Landscaping Projects London

2016 – 2016 • 6 měsíců

Obsluha zahradnické techniky, terénní úpravy, instalace závlahových systémů, výstavba dřevěných zahradních prvků, pokládka trávníků.

Bedňák, technik

Alpha Crew LTD London

2016 – 2016 • 6 měsíců

Příprava, stavba a likvidace stage, příprava audiovizuální techniky, komplexní realizace firemních a společenských událostí.

Koordinátor

WIKTORI s.r.o

2013 – 2015 • 2 roky a 6 měsíců

Příprava cateringových akcí.

 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

ERP a účetní software
ABRA • pokročilý
Karat • pokročilý

 Kurzy

Senzorická analýza (ČSN EN ISO 8586)

Zkouška potřebná k výcviku posuzovatelů v senzorické analýze - získání certifikátu
říjen 2023

Interní auditor kvality a bezpečnosti potravin (BRC food v. 9, IFS food v. 8, FSSC 22000 v. 6)

Získání certifikátu
duben 2023

Udržování systému HACCP s důrazem na požadavky standardu IFS Food v7

Získání certifikátu
září 2022

Kontrola škůdců v potravinářství

Získání certifikátu
srpen 2022

požadavky IFS Food, verze 6.1

získání certifikátu
květen 2018

interní auditor systému řízení kvality dle standardu ISO 9001:2015

získání certifikátu
leden 2018

interní auditor systému kritických bodů HACCP

zisk certifikátu

leden 2018

Zájmy

čtení, nové dění, zdravý životní styl, vaření, filmografie, plavání

Představa o práci

Kde hledám práci

Zlín + 20 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako

Kontrolor v potravinářské výrobě

Kvalitář

Laborant v chemii a potravinářství

Pracovník výzkumu a vývoje - chemie, potraviny

Technolog potravinářské výroby

Vedoucí / manažer restaurace

Vedoucí provozu / provozní

Zaměstnanec provozu restaurace

Možná spolupráce

Plný úvazek

Bydliště

Zlín

VYTVOŘENO NA

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

 **Garantujeme, že uchazeč hledá práci**

[Prohlédnout na webu](#)