



ID: 310566

Mirek P.

☎ 775*****

✉ mir***@***.com

📅 Rok narození 1957

🎓 Vzdělání

OU Batelov

kuchař - číšník

1972 – 1975 • Vyučení

📅 Praxe

Kuchař, Šéfkuchař + pomocná kuchařka

KUCHAŘ s cca 48 . hotel. praxí + POMOCNÁ KUCHAŘKA

2017 – 2023 • 6 let a 6 měsíců

Hledáme práci, brigádu na pozici KUCHAŘ, ŠÉFKUCHAŘ + POMOCNÁ KUCHAŘKA DPP(dohoda o provedené práci) do 50 km od Třebíče s týden. cykly a možností ubyt. po dobu služeb. Nástup dle dohody, oba jsme v penzi. Máme cca 48 r. převážně hotelové praxe, 2r. Rakousko -Kautzen, vařím rád, moje práce se mě stala koníčkem, oceňuji jídla zdravá, rychlá a čerstvá, snažím se splnit vše co dnešní doba ohl. stravování žádá, 100% spolehlivost, poctivost, bezkonfliktní chování, nekuřák,, obj.zboží, sestavování a kalkulace JL+MENU,skladové hospodářství,kuch,program Alto Food 600 a Blue Gastro, z jídel: hotovky, minutky, ryby, drůbež, zvěřina, steaková kuch., moučníky, dezerty, zabíjačkové spec., rožnění, grilování, rauty, stud. kuch., ruská,vegetariánská, entomofágní, italská a dietní kuchyně. Mzda kuchař 300 Kč/hod., pomocná kuchařka 200 ,-Kč/hod.výplata mzdy po odpracovaném týdnu + (ubyt.po dobu služeb a strava zdarma)...

Šéfkuchař, obor Gastronomie a pohostinství

Doprava Dopita s.r.o. Úsov, Restaurace Císaře Rudolfa II.

2015 – 2017 • 2 roky a 6 měsíců

Vaření, chod celé kuchyně s větším počtem zaměstnanců, obj. zboží, sestavování JL + MENU, HACCP

Šéfkuchař, obor Gastronomie a pohostinství

ing.Novák Pavel, Hotel Na Pláži*, Horní Planá, okr. Č.Krumlov,**

2013 – 2015 • 2 roky a 6 měsíců

Vedení kuchyně s větším počtem lidí, obj. zboží, HACCP, sestavování a kalkulace JL + MENU, z jídel: hotovky, minutky, ryby, drůbež, zvěřina, pizzy, moučníky, dezerty,steak.kuch., rožnění, grilování, studená kuch. a rauty, ruská, italská, vegetariánská a dietní kuch..

Šéfkuchař, obor Gastronomie a pohostinství

Hendrik Christies, Hotel Rustikal **** Horní Cerekev,

2008 – 2013 • 5 let a 6 měsíců

Vedení kuchyně s větším počtem lidí, obj. zboží, HACCP, sestavování a kalkulace JL + MENU, z jídel: hotovky, minutky, ryby, drůbež, zvěřina, pizzy, moučníky, dezerty, steak.kuch., rožnění, grilování, studená kuch. a rauty, ruská, italská, vegetariánská a dietní kuch..

Šéfkuchař, obor Gastronomie a pohostinství

Česká pojišťovna a.s. Praha, Hotel Hladina ***, Nová Živohost - Nebřich, Slapy,

1993 – 2008 • 15 let a 6 měsíců

Vedení kuchyně s větším počtem lidí, obj. zboží, HACCP, sestavování a kalkulace JL + MENU, z jídel: hotovky, minutky, ryby, drůbež, zvěřina, pizzy, moučníky, dezerty, steak.kuch., rožnění, grilování, studená kuch. a rauty, ruská, italská, vegetariánská a dietní kuch..

Kuchař, obor Gastronomie a pohostinství

Frantz Krammer - Rosiss Restaurant, Kautzen, b. Waidhofen an der Thaya, Rakousko (AT)

1991 – 1993 • 2 roky a 6 měsíců

Vaření hotovkových a minutkových jídel, pizza.

Kuchař, obor Gastronomie a pohostinství

RaJ Jihlava

1975 – 1991 • 16 let a 6 měsíců

Vaření hotovkových a minutkových jídel, sestavování JL + MENU, z jídel: hotovky, minutky, ryby, drůbež, studená kuch. a rauty, ruská a dietní kuch..



Jazyky

angličtina • začátečník

ruština • mírně pokročilá

němčina • 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

Další programy a počítačové znalosti

Alto food 600, Blue Gastro - kuchyně.programy.

Kurzy

2001 Zvěřina Úprava a nakládání masa, minutky, hotovky ap.

2001 Zvěřina Úprava a nakládání masa, minutky, hotovky ap. 1999 Grilování a rožnění Grilování na lávových, plynových a obyč. grilech + rožnění selat ap.

únor 2001

1999 Grilování a rožnění Grilování na lávových, plynových a obyč. grilech + rožnění selat ap.

1999 Grilování a rožnění Grilování na lávových, plynových a obyč. grilech + rožnění selat ap.

srpen 1999

Zájmy

Vaření, grilování, zahrádkaření, rybolov, fotografování, hudba, příroda,harmonika, vinohradnictví, sadařství.

Představa o práci

Kde hledám práci

Český Krumlov + 30 km ochota dojíždět

Třebíč + 30 km ochota dojíždět

Mohelno + 30 km ochota dojíždět

Nové Město na Moravě + 30 km ochota dojíždět

Chci pracovat jako

Kuchař

Pomocná síla do kuchyně

Šéfkuchař

Možná spolupráce

Plný úvazek

Zkrácený úvazek

Brigády

Bydliště

Mohelno

 Garantujeme, že uchazeč hledá práci

[Prohlédnout na webu](#)