

Ambiciózus sous-chef vagyok, több mint 7 év tapasztalattal felső kategóriás éttermek és szállodák konyhai csapatának vezetésében. Eredményesen láttam el a dolgozók felügyeletét, hatékonyabbá tettem a konyha működését, és olyan innovatív étlapokat állítottam össze, amelyek felülmúlták a vendégek várakozásait. Az egészségügyi és biztonsági előírásokra vonatkozó tanúsítvánnyal rendelkezem, és dokumentált eredményeket értem el a kollaboratív, hatékony munkahelyi környezet megteremtése terén.

MUNKATAPASZTALAT

Sous-chef

Castle Hotel, Budapest

2019 - 2024

Vezetőhelyettesként 12 szakácsból álló csapatot felügyelek és biztosítom, hogy minden feladat időben és az elvárt színvonalon kerüljön teljesítésre. A főszakáccsal együttműködésben innovatív fogásokat alkotunk meg és veszünk fel az étlapra a folyamatos fejlődés érdekében. Irányítom a konyha működését, beleértve az élelmiszerek előkészítését és a készletgazdálkodást; gondoskodom a konyha magas szintű higiéniájáról és biztonságáról.

- 10 új dolgozót építettem be a csapatba; ételkészítési technikák és élelmiszer-biztonság terén képzésben részesítettem őket.
- Vezető szerepet játszottam szezonális étlap kidolgozásában, ami 3 hónapon belül a bevételek 15%-os növekedését eredményezte.
- Új beszállítók felkutatása révén havi 2 millió Ft-tal csökkentettem a konyhai kiadásokat.

Chef de partie

Hóvirág Hotel, Budapest

2017 - 2019

Felügyeltem az élelmiszer-előkészítési részt és a fogások magas színvonalú elkészítését. A többi szakáccsal együttműködve újításokat kezdeményeztünk a konyha működése, új tételek étlapra vétele és új hozzávalók alkalmazása terén. A kezdő szakácsok motiválását és mentorálását végeztem, biztosítva az összes előírás és eljárás betartását.

- A bevételeket 4 hónapon belül 20%-kal növeltem a vendégek nagyobb elégedettségének és a hatékony készletgazdálkodásnak köszönhetően.
- Az új dolgozókat betanítottam a konyhai eljárásokra és a biztonsági protokollokra.
- Már az első év során elértem, hogy az étterem értékelése 4,1-ről 4,7-re javuljon a Google-ban.

EGYÉB TAPASZTALAT

Chef de partie

Cécile Étterem, Budapest

2015 - 2016

Konyhai segéd

Real Tapas Bar, Szeged

2014 - 2015

SZAKMAI KÉSZSÉGEK ÉS ISMERETEK

étlaptervezés és -fejlesztés

ételkészítési technikák

készletgazdálkodás

dolgozók betanítása

élelmiszer-biztonság és

higiéncia

késhasználat

időgazdálkodás

konyhavezetés

költséggazdálkodás

TANULMÁNYOK ÉS KÉPESÍTÉSEK

Szakács szaktechnikus

Krúdy Gyula Szakképző Iskola, Szeged

2013 - 2017

Vegetáriánus szakács képzés

Culinary Institute, Budapest

2024

HACCP élelmiszer-biztonsági képzés

ÉMI-TÜV SÜD Akadémia, Szentendre

2020

NYELVTUDÁS

magyar

Anyanyelvi

angol

Folyékony

német

B2