



# null null

Posiadam obszerną wiedzę na temat kaw z różnych regionów świata i ciągle rozwijam swoje umiejętności, aby tworzyć unikatowe kompozycje napojów. Moje zaangażowanie w poszerzanie wiedzy kawowej pozwala mi eksperymentować z nowymi smakami i metodami parzenia, co przekłada się na bogate doznania kawowe klientów. Moją pasją jest nieustanne doskonalenie się w sztuce przygotowywania kawy, by zaskakiwać smakiem i aromatem każdego stworzonego napoju.

## Doświadczenie zawodowe

### Barista

lip 2018 - lis 2021

Kawiarnia Aromatyczna, Warszawa

- Przygotowywanie różnorodnych napojów kawowych zgodnie z oczekiwaniami klientów.
- Obsługa ekspresu do kawy oraz innych urządzeń kawowych.
- Aktywne uczestnictwo w szkoleniach z zakresu baristyki, zdobywanie zaawansowanych umiejętności w przygotowywaniu kaw z użyciem różnych metod parzenia.
- Tworzenie estetycznych wzorów latte art, dostosowując się do preferencji klientów.

### Barista

mar 2015 - mar 2018

Smak Kawy, Warszawa

- Przygotowywanie wysokiej jakości napojów kawowych, takich jak espresso, americano, latte oraz cappuccino, zgodnie z recepturami i standardami kawiarni.
- Obsługa ekspresu do kawy, spienianie mleka i przygotowywanie dekoracyjnych wzorów latte art.
- Zapewnianie doskonałej obsługi klienta, doradzanie w wyborze napojów oraz przygotowywanie zamówień z uwzględnieniem preferencji klientów.
- Dbłość o czystość i estetykę stanowiska pracy, utrzymywanie wysokich standardów higieny.

## Wykształcenie

### Technik Gastronomiczny

cze 2014

Technikum Gastronomiczne im. Jana Kowalskiego, Warszawa

### Kurs Baristyki i Technik Parzenia Kawy

maj 2018

Specjalistyczna Szkoła Baristyki, Warszawa

## Dane osobowe

### E-mail

przyklad@cv-maker.pl

## Umiejętności

Obsługa ekspresu do kawy	● ● ● ● ●
Metody parzenia kawy	● ● ● ● ●
Znajomość gatunków kaw	● ● ● ● ●
Latte Art	● ● ● ● ●
Obsługa klienta	● ● ● ● ●
Odporność na stres	● ● ● ● ●

## Języki

Angielski ● ● ● ● ●