

Twój numer telefonu
przyklad@cv-maker.pl

Twoje miasto



Kamil Jankowski

Szef Kuchni

Doświadczenie zawodowe

Szef Kuchni

Mała gruzja

2015 - 2022

Warszawa

Odpowiedzialny za prezentowanie potraw w formie bufetowej zgodna ze standardami firmy. Przygotowanie dań zgodnie z obowiązującymi standardami. Racjonalne gospodarowanie towarem, minimalizowanie strat. Dbanie o odpowiednią estetykę potraw. Utrzymywanie porządku i higieny w miejscu pracy.

- Zwiększenie przychodów w restauracji w wysokości 90% w 2020 przez wprowadzenie nowego menu, co zaowocowało w zadowoleniu klienta o 50%.
- Wprowadził innowacyjne podejście do klienta. Indywidualnie przygotowany posiłek, zgodnie z wymaganiami klienta.

Wykształcenie

Gastronomia

Społeczna Akademia Nauk (SAN)

wrz 2010 - cze 2015

Warszawa

Dodatkowe informacje

Prawo jazdy

B

LinkedIn

Libkedin

Strona internetowa

www.szefkuchni.com

O mnie

Kreatywny, pełny entuzjazmu Szef Kuchni z ponad 12-letnim doświadczeniem w zarządzaniu operacjami kuchennymi w hotelach pięciogwiazdkowych przy współpracy z wyższym kierownictwem. Pasjonat sztuki kulinarnej i tworzenia nowatorskich przepisów, takich jak "nowy włoski przepis na kurczaka", który stał się najpopularniejszą pozycją w menu i przyniósł wzrost przychodów o 4% w 2020.

Umiejętności

Dbłość o szczegóły



Umiejętności zarządzania



Ekspertyza kulinarna



Tworzenie menu



Klauzula

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez (nazwa firmy) w celu prowadzenia rekrutacji na aplikowane przeze mnie stanowisko, jak również na potrzeby przyszłych rekrutacji prowadzonych przez (nazwa firmy)"

Referencje

Referencje dostępne na życzenie

Strona internetowa & Media społecznościowe

[Moja strona](#)

[LinkedIn](#)

Języki

Angielski



Niemiecki



Zainteresowania

Podróżowanie

Chemia

Gotowanie dla przyjaciół