

Személyes adatok

example@cvmaker.hu

+36 (60) 123-4567

Budapest, 1241

Ibolya utca 12.

Szakmai készségek és ismeretek

étlaptervezés és -fejlesztés	—	—	—	—	—
ételkészítési technikák	—	—	—	—	—
készletgazdálkodás	—	—	—	—	—
dolgozók betanítása	—	—	—	—	—
Élelmiszer-higiéncia	—	—	—	—	—
késhasználat	—	—	—	—	—
időgazdálkodás	—	—	—	—	—
konyhavezetés	—	—	—	—	—
költséggazdálkodás	—	—	—	—	—

Nyelvtudás

magyar	—	—	—	—	—
angol	—	—	—	—	—
német	—	—	—	—	—

SZANISZLÓ KRISTÓF

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

2019. - 2024.

Castle Hotel - Budapest

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

2017. - 2019.

Hóvirág Hotel - Budapest

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.

Tanulmányok és képesítések

Szakács szaktechnikus

2013. - 2017.

Krúdy Gyula Szakképző IskolaSzeged

Vegetáriánus szakács képzés

2024.

Culinary InstituteBudapest

HACCP élelmiszer-biztonsági képzés

2020.

ÉMI-TÜV SÜD AkadémiaSzentendre