

+47 980 00 300
eksempel@cvmaker.no

Drammensveien 32
Oslo, 0108



Sara Hagaløkken

Barista

Arbeidserfaring

Barista

Kaffeverket

aug. 2021 - Nåværende
Oslo

Leverer kaffe av høy kvalitet i høyt tempo med fokus på nøyaktig espresso-ekstraksjon, håndbrygg og latte-art. Sikrer jevn flyt i kundesonen, fra bestilling til utlevering og betaling (POS).

Følger IK-Mat-rutiner og allergenhåndtering, og bidrar aktivt til mersalg gjennom vennlig veiledning. Deltar i opplæring av nye medarbeidere og kvalitetssikrer daglige åpnings- og stengerutiner.

- Økte mersalg av tilbehør (bakst/alternativ melk) med ~18 % på 6 mnd gjennom strukturert "spør-alltid"-tilnærming.
- Reduserte svinn med ~22 % ved å innføre enkel prepp-liste og batch-plan for kald drikke i rush.
- Bidro til 4,7/5 i gjennomsnittlig kundescore (Google/SM) over de siste 12 månedene.

Ytterligere informasjon

Førerkort

B

Kjønn

Kvinne

Profil

Engasjert og serviceinnstilt barista med erfaring fra hektiske kafémiljøer. Vant til å håndtere kunder med et smil, samtidig som jeg leverer kaffe og andre drikker av høy kvalitet. Trives i team, men er også selvstendig og ansvarsbevisst. Ser etter nye muligheter der jeg kan utvikle mine kundeserviceferdigheter videre og bidra til et positivt arbeidsmiljø.

Hobbyer

Kaffesmaking

Vin

Ølbrygging

Språk

Engelsk



Spansk



Tysk



Skiftleder / Seniorbarista

Brygg & Bønner

juni 2019 - juli 2021
Bergen

Ansvar for daglig drift på skift: bemanningsplan, kasseoppgjør, varepåfyll og kvalitet i kundesonen. Trente opp team til baristanivå og gjennomførte jevnlig smakstester/kalibrering for stabile bryggeresultater.

Ivaretok hygiene, HMS og avvikshåndtering, og løste kundesaker effektivt. Samarbeidet tett med butikksjef om kampanjer og produktmiks.

- Økte omsetning pr. time med ~15 % i morgenrush gjennom smartere oppgavefordeling og forhåndsklargjøring.
- Kortet ned ventetid i toppperioder med ~25 % ved å innføre "bar-runner"-rolle og tydelig stasjonsdeling.
- Reduserte kasseavvik til <0,1 % ved månedlig mikroopplæring og faste rutiner for oppgjør.

Kurs

IK-Mat / Mattrygghet

juni 2020 - juli 2020

(HACCP-prinsipper) – hygiene, renhold, krysskontaminering, temperatur.

Allergener og merking

apr. 2021 - juli 2021

Håndtering av allergener, rutiner og kommunikasjon til kunde.

Sertifikater

Førerkort Klasse B

2020