



Fajsz Benjámín

Több mint 5 év vendéglátóipari tapasztalattal rendelkező étteremvezető-helyettesként szívügyem a vendégek kiemelkedő színvonalú kiszolgálása, valamint az élelmiszer-biztonsági és higiéniai előírások maradéktalan betartása. Járatos vagyok az éttermi műveletek minden terén az étlap aktualizálásától az új dolgozók betanításáig, az ételek elkészítésétől azok felszolgálásán át a kassza kezeléséig, valamint a barista kávékészítésig. Kiváló kommunikációs készséggel rendelkezem; rugalmas és pozitív hozzáállásomnak köszönhetően jó csapatjátékos vagyok, vendégközpontú szemlélettel.

Munkatapasztalat

Étteremvezető-helyettes

2022 - Jelenleg

Holmes Étterem, Budapest

Szorosan együttműködöm az étteremvezetővel a napi műveletek felügyelete és az egyes részlegek zökkenőmentes koordinálása terén. Gondoskodom az étlap összeállításáról és frissítéséről a vendégigények változását, a szezonális alapanyag-kínálatot és a nyereségesség szempontját figyelembe véve. Rendszeres továbbképzéseket tartok a dolgozóknak az ügyfélszolgálati szemléletmód és a csapaton belüli összetartás erősítése érdekében.

- Marketingkampányokat dolgoztam ki és valósítottam meg, amelyek a visszatérő vendégek számának 10%-os növekedését eredményezték.
- Költségcsökkentési projektet kezdeményeztem és vittem sikeresen végig az ételek és a kiszolgálás minőségének csorbulása nélkül.
- Új ételek étlapra vételével az összbevétel 15%-os növekedését értem el.

Catering asszisztens

2020 - 2022

Premier Catering Kft., Budapest

A rendezvényszervezőkkel egyeztettem a cateringgel kapcsolatos igényeket, így például az étlap tartalmát. Felügyeltem az ételek és italok készletszintjét, ezzel biztosítva a rendezvényekhez megfelelő mennyiség rendelkezésre állását, és gondoskodtam a készletek folyamatos feltöltéséről. Segédkeztem az étlapok megtervezésében és receptek kidolgozásában, szem előtt tartva a kulináris trendeket és a szezonálisan elérhető hozzávalókat.

- Eredményesen biztosítottam egy-egy rendezvényen akár 200-nál is több vendég kiszolgálását, amelyeket követően 93%-ban pozitív ügyfélvisszajelzést kaptam.
- A hónap dolgozója elismerésben részesültem a konyha példaszerű tisztaságának fenntartásáért.
- Betanítottam az új catering asszisztenseket, amivel hozzájárultam a csapatszellem és a termelékenység javításához.

Tanulmányok és képzések

Turizmus-vendéglátás alapszak

2017 - 2020

Pannon Egyetem, Veszprém

Szakács szaktechnikus

2017

Giorgio Perlasca Vendéglátóipari Technikum, Budapest

Barista tanfolyam

2023

Kávé Maestro Stúdió, Budapest

Személyes

Név

Fajsz Benjámín

Cím

Ibolya utca 12.
1241 Budapest

Telefonszám

+36 (60) 123-4567

Email

example@cvmaker.hu

Kompetenciák

Üzletvezetés

Konyhai műveletek

Éttermi berendezések
karbantartása

Étlaptervezés

Élelmiszer-biztonság és higiénia

Ügyfélszolgálati ismeretek

Nyelvtudás

német

B2