

📍 Ibolya utca 12., Budapest 1241 📧 example@cvmaker.hu

Ambiciózus sous-chef vagyok, több mint 7 év tapasztalattal felső kategóriás éttermek és szállodák konyhai csapatának vezetésében. Eredményesen látom el a dolgozók felügyeletét, hatékonyabbá teszem a konyha működését, és olyan innovatív étlapokat állítok össze, amelyek felülmúlják a vendégek várakozásait. Az egészségügyi és biztonsági előírásokra vonatkozó tanúsítvánnyal rendelkezem, és bizonyított eredményeket értem el a kollaboratív, hatékony munkahelyi környezet megteremtése terén.

## MUNKATAPASZTALAT

### Sous-chef

2019 - jelenleg

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, így az élelmiszerek előkészítését és a készletgazdálkodást; gondoskodom a konyha magas szintű higiénijéről 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 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.

## SZAKMAI KÉSZSÉGEK ÉS ISMERETEK

Étlaptervezés és -fejlesztés, ételkészítési technikák, készletgazdálkodás, dolgozók betanítása, élelmiszer-biztonság és higiénia, késhasználat, időgazdálkodás, konyhavezetés, költséggazdálkodás.

## TANULMÁNYOK

### Szakács szaktechnikus

2013 - 2017

Krúdy Gyula Szakképző Iskola, Szeged

### Vegetáriánus szakács képzés

2024

Culinary Institute, Budapest

### HACCP élelmiszer-biztonsági képzés

2020

ÉMI-TÜV SÜD Akadémia, Szentendre

## NYELVTUDÁS

|        |            |
|--------|------------|
| magyar | Anyanyelvi |
| angol  | Haladó     |
| német  | Társalgási |