

Paweł Zielonka

+48 600 000 021 · pawel.zielonka@example.com · Gdańsk

Gdańsk, 21.10.2026

Szef Kuchni
Restauracja Zielony Kłós (fikcyjna)

Dotyczy: ogłoszenia na stanowisko kucharza – sekcja ciepła

Szanowni Państwo,

z zainteresowaniem przeczytałem ogłoszenie o pracy na stanowisku kucharza na sekcji ciepłej w Restauracji Zielony Kłós. Od sześciu lat pracuję w kuchniach à la carte i hotelowych, a od trzech lat prowadzę sekcję grill i dań głównych, dlatego chciałbym zaproponować Państwu swoją kandydaturę.

W obecnej pracy odpowiadam za przygotowanie mise en place na cały wieczorny serwis i wydawanie dań w restauracji na dziewięćdziesiąt miejsc. Dbam o to, żeby stek czy ryba wyglądały tak samo przy pierwszym i przy ostatnim zamówieniu. Współtworzę menu sezonowe, przygotowuję karty technologiczne i pilnuję gramatur, co pomaga utrzymać koszty pod kontrolą.

W ogłoszeniu podkreślają Państwo znaczenie sezonowych produktów od lokalnych dostawców. Przyjmuję dostawy samodzielnie, sprawdzam temperatury i daty, prowadzę dokumentację HACCP i wiem, jak informować salę o alergenach w daniach. Mam aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych, a praca w weekendy i w systemie zmianowym jest dla mnie czymś naturalnym.

Cenię kuchnię, w której zespół rozmawia ze sobą także w szczycie serwisu. Wdrażałem praktykantów i w razie potrzeby przejmuję sekcję zimną, dlatego dobrze odnajduję się tam, gdzie trzeba elastycznie wspierać kolegów. Po serwisie zawsze zostawiam sekcję czystą i przygotowaną dla zmiany porannej.

Chętnie przyjdę na dzień próbny, żeby pokazać swoją pracę przy Państwa stanowisku. Najłatwiej skontaktować się ze mną telefonicznie w godzinach przedpołudniowych.

Z wyrazami szacunku
Paweł Zielonka