

PZ

KONTAKT

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

UMIEJĘTNOŚCI

Obróbka mięs i ryb
Grill i dania główne
Sosy bazowe i wywary
Piec konwekcyjno-parowy
Sous-vide
HACCP i GHP
Kalkulacja food cost
Praca pod presją czasu

JĘZYKI

angielski A2

CERTYFIKATY

Orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych (aktualne)
Szkolenie HACCP – 2022
Kurs kuchni azjatyckiej – 2023

ZAINTERESOWANIA

Fermentacja warzyw,
wędkarstwo morskie, zbieranie
starych książek kucharskich.

Paweł Zielonka

Kucharz – kuchnia ciepła i grill

PROFIL ZAWODOWY

Kucharz z sześcioletnim doświadczeniem w restauracjach à la carte i kuchni hotelowej. Prowadzę sekcję grill i dań głównych, przygotowuję mise en place na pełny serwis i dbam o zapisy HACCP. Mam aktualne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne i chętnie uczę młodszych kucharzy.

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

Kucharz – sekcja grill i dania główne

04.2021 – obecnie

Restauracja Pod Latarnią (fikcyjna)

- Prowadzenie sekcji grill w restauracji na 90 miejsc, wydawanie dań podczas serwisów wieczornych.
- Współtworzenie menu sezonowego i przygotowanie kart technologicznych dla nowych pozycji.
- Przyjmowanie dostaw mięsa i ryb, kontrola temperatur i prowadzenie dokumentacji HACCP.

Młodszy kucharz

06.2018 – 03.2021

Hotel Bursztynowy Brzeg (fikcyjny)

- Przygotowanie śniadań w formie bufetu oraz dań na kuchni zimnej.
- Obsługa bankietów i przyjęć weselnych do 150 osób.
- Utrzymanie porządku na stanowisku i rotacja towaru według zasady FIFO.

WYKSZTAŁCENIE

Zespół Szkół Gastronomicznych w Gdańsku
(przykład)

2014 – 2018

Technik żywienia i usług gastronomicznych

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679.