

Strasven u kreiranju jedinstvenih i nezaboravnih iskustava za goste. Odlično poznavanje miksologije, izuzetne komunikacijske i uslužne veštine, kao i talenat za pravljenje vizuelno privlačnih i ukusnih koktela.

RADNO ISKUSTVO

Barmen/ Miksolog

2021 - Sadašnja

Višnjica bar, Beograd

- Kombinovao znanje miksologije i barmenske veštine kako bi kreirao inovativne koktele.
- Pružao personalizovane preporuke i osmišljavao atraktivan meni pića u skladu sa trendovima industrije.
- Redovno osvežavao koktel kartu, uvodeći sezonske i popularne recepte kako bi zadržao interesovanje gostiju.
- Povećao zadovoljstvo gostiju za 60% kroz preporuke i interakcije.
- Uveo efikasne mere kontrole zaliha, smanjivši otpad za 10% i doprineo pozitivnoj timskoj atmosferi.

Barmen

2018 - 2020

DoBAR BAR, Beograd

- Održavao radni prostor čistim i organizovanim, uz striktno poštovanje higijenskih i bezbednosnih standarda.
- Razvio veštine rada na terminalima za kartice i rukovanja gotovinom.
- Sarađivao sa glavnim barmenom u kreiranju novih koktela kuće.
- Pružao kvalitetnu uslugu koja je doprinela povećanju broja stalnih gostiju za 25%.
- Stekao praktično iskustvo u pripremi i posluživanju raznovrsnih koktela.

DODATNO ISKUSTVO

Konobar, Bistro Elefante, Beograd 2015-2017.

OBRAZOVANJE I KVALIFIKACIJE

smer: Konobar

2012 - 2015

Ugostiteljsko-turistička škola, Beograd

VEŠTINE

Miksologija i pravljenje koktela

Dobar odnos sa gostima

Upravljanje zalihama i kontrola troškova

Razvoj menija i formiranje cena

Prezentacija i dekoracija pića

Održavanje bara i poštovanje higijenskih standarda

Rukovanje gotovinom i terminalima za kartice

KURSEVI

Miksologija

2015

Bar Akademija