

Andrej Popović

Lični podaci

Ime **Andrej Popović**
Adresa **Nemanjina 15, Beograd 11000**
Broj telefona **12345678**
Imejl **primer@cvmaker.rs**

Profil

Ambiciozni pomoćnik glavnog kuvara sa preko 7 godina iskustva u vođenju kulinarskih timova u luksuznim restoranima i hotelima. Imam ugledan dosije u nadgledanju osoblja, unapređenja rada kuhinje i kreiranju inovativnih menija koji premašuju očekivanja gostiju.

Radno iskustvo

Pomoćnik glavnog kuvara

2019 - Sadašnjost

Restoran Panorama, Beograd

Vršim dužnost zamenika glavnog kuvara, nadgledajući tim od 12 kuvara kako bih osigurao da sve zadatke izvršavaju na vreme i u skladu sa standardima. Saradujem sa glavnim kuvarom u cilju postizanja kontinuiranog unapređenja stvaranjem i primenom inovativnih stavki na meniju. Nadgledam operacije u kuhinji, uključujući pripremu hrane, upravljanje inventarom, i održavam visoke standarde higijene, bezbednosti i sanitacije u kuhinji.

- Obučio i uputio 10 novih članova osoblja u tehnike kuvanja i bezbednost hrane.
- Podstakao razvoj sezonskog menija, što je rezultiralo povećanjem prihoda od 15% u roku od 3 meseca.
- Smanjio troškove u kuhinji za 15.000 dinara mesečno pronalaženjem novih dobavljača i stavki na meniju.

Kuvar menadžer

2017 - 2019

Restoran Tri fazana, Beograd

Nadgledao sam sekciju za pripremu hrane i obezbedio da jela budu pripremljena po visokim standardima. Saradivao sam sa drugim kuvarima kako bih podstakao inovacije u funkcionisanju kuhinje, novim stavkama na meniju i sastojcima. Motivisao i mentorisao sam mlađe kuvarice i kuvare, uz obezbeđivanje poštovanja svih propisa i procedura.

- Povećao sam prihod za 20% jer su gosti bili zadovoljni, kao i efikasnim upravljanjem inventarom u roku od 4 meseca.
- Obučio sam nove članove osoblja o radu u kuhinji i protokolima bezbednosti.
- Unapredio i održao rang restorana od 4.1 do 4.7 zvezdica na Google-u u toku prve godine.

Dodatno iskustvo

Kuvar, Restoran Stari hrast, Beograd, 2015-2017.
Pomoćni kuvar, Restoran Molijer, Beograd, 14-2015.

Profesionalne veštine

Planiranje i razvoj menija, veštine kuvanja, upravljanje inventarom, obuka osoblja, bezbednost hrane i higijena, veštine rukovanja nožem, upravljanje vremenom, upravljanje kuhinjom i budžetiranje.

Obrazovanje

Profesionalni kuvar

2012 - 2015

Visoka hotelijerska škola, Beograd

Smer: Gastronomija

Kuvar

2009 - 2012

Ugostiteljsko-turistička škola, Beograd

Jezici

engleski - napredni; nemački - razgovorni; francuski - početni