



# Björn Svensson

## Kock

johan.svensson@example.com

070-123 45 67

Stockholm, Sweden

## Profil

"Erfaren kock med kunskap inom mångsidiga kök och en passion för hälsosamma, trendiga menyer. Känd för kreativitet och utmärkt kommunikation."

## Arbetslivserfarenhet

### Förste kock på Peters Pärla, Stockholm

08/2016–07/2017

- Ansvarade för kök och 30 anställda på ett effektivt och konstruktivt sätt.
- Uppdaterade personal om ändringar gällande menyer och råvaror.
- Förberedde kulinariskt högtstående rätter, vilket ledde till ökat antal kunder.
- Hanterade allergier och dieter med omsorg och professionalism för kundernas säkerhet och nöjdhet.
- Designade unika menyer med säsong produkter för ultimata middagsupplevelser.

### Köksmästare på Peters Pärla, Stockholm

07/2014–08/2016

- Anställde, utbildade och handledde kökspersonal.
- Köpte in produkter av toppkvalitet för att skapa magnifika middagsupplevelser.
- Samarbetade effektivt med alla anställda, främjade en positiv och hälsosam arbetsmiljö.
- Ansvarade för att livsmedelsverkets förordningar angående hygien och säkerhet i köket efterföljdes.

### Kock på Corros, Uppsala

09/2010–06/2014

- Samarbetade problemfritt med personal på mer än 40 personer.
- Utförde alla standard köksverksamheter.
- Utvecklade attraktiva och populära vinlistor och menyer. Höll mig uppdaterad om nya trender och bästa säsongprodukterna.
- Skötte inköp.
- Blev utsedd till Årets Kock, 2014

## Utbildning

## Kompetens

Olika kulinariska stilar såsom Fusion .....	5/5
Vegankost .....	5/5
Ledarskap .....	5/5

## Referenser

### Hanna Silenius från Peters Pärla

h.silenius@pp.se

073-4573575

### Lars Stark från Peters Pärla

l.stark@pp.se

073-0173521

### Harry Falk från Corros

h.falk@carlitos.se

070-2110155

**Kockutbildningen, Stockholms Hotell- och restaurangskola**

09/2013–07/2014