



Björn Svensson

Kock

Profil

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

Kontaktuppgifter

Stockholm

Sweden

070-123 45 67

johan.svensson@example.com

Kompetens

Olika kulinariska stilar såsom

Fusion

Vegankost

Ledarskap

Arbetslivserfarenhet

Förste kock på Peters Pärla, Stockholm

Augusti 2016 — Juli 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 säsongsprodukter för ultimata middagsupplevelser.

Köksmästare på Peters Pärla, Stockholm

Juli 2014 — Augusti 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

September 2010 — Juni 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 säsongsprodukterna.
- Skötte inköp.
- Blev utsedd till Årets Kock, 2014

Utbildning

Kockutbildningen, Stockholms Hotell- och restaurangskola

September 2013 — Juli 2014

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