



📍 Ketelstraat 95, 5024AN Utrecht 📞 0612345678 ✉ voorbeeld@cvmaker.nl

Gedreven Sous Chef met meer dan 5 jaar ervaring in het leiden van keukenteams in chique restaurants en hotels. Goed in het aansturen van personeel, stroomlijnen van keukenwerkzaamheden en bedenken van vernieuwende menu's die de verwachtingen van gasten overtreffen. Heeft een certificaat voor gezondheids- en veiligheidsregels en is succesvol in het bevorderen van samenwerking en efficiëntie op de werkvloer.

WERKERVARING

Sous chef 2019 - heden

Publique, Den Haag

Werk samen met de chef-kok om continue verbetering te stimuleren door innovatieve menu-items te creëren en te implementeren. Houd toezicht op keukenactiviteiten, waaronder voedselbereiding en voorraadbeheer, en handhaaf hoge normen voor hygiëne, veiligheid en sanitaire voorzieningen in de keuken.

- Heb 10 nieuwe medewerkers getraind en ingewerkt in kooktechnieken en voedselveiligheid.
- Leidde de ontwikkeling van een seizoensmenu, wat resulteerde in een omzetstijging van 15% binnen 3 maanden.
- Verminderde keukenkosten met 5.000 euro per maand door nieuwe leveranciers en menu-items te vinden.

Assistent chef 2017 - 2019

Babylon Hotel, Den Haag

Overzag het gedeelte voor voedselbereiding en zorgde ervoor dat gerechten op een hoog niveau werden bereid. Werkte samen met andere koks om innovatie te bevorderen in keukenactiviteiten, nieuwe menu-items en ingrediënten. Ik zorgde ervoor dat alle voorschriften en procedures werden nageleefd.

VAARDIGHEDEN

Menu-ontwikkeling	Expert
Opmaak en presentatie	Expert
Keukenmanagement	Expert
Leiderschap	Ervaren
Probleemoplossend vermogen	Ervaren

TALEN

Nederlands	Moedertaal
Engels	Vloeiend
Frans	Goed