



📍 Otavantie 5, Helsinki 00200 📞 0501234567 ✉ esimerkki@cvmaker.fi

Kunnianhimoinen keittiömestari, jolla on yli 7 vuoden kokemus kulinaaristen tiimien johtamisesta huippuluokan ravintoloissa ja hoteleissa. Arvostettu kokemus henkilöstön valvonnasta, keittiötoimintojen tehostamisesta ja innovatiivisten ruokalistojen luomisesta, jotka ylittävät vieraiden odotukset. Sertifioitu terveysturva- ja turvallisuussäännöistä ja todistetusti onnistunut edistämään yhteistoiminnallista ja tehokasta työympäristöä.

## TYÖKOKEMUS

### Apulaiskeittiömestari

syyskuuta 2019 - Nykyinen

Lily Lee Oy

Toimi varapäällikkönä ja valvoi 12 kokin tiimin toimintaa varmistaakseen, että kaikki tehtävät valmistuvat ajallaan ja standardien mukaisesti. Tekee yhteistyötä keittiömestarin kanssa jatkuvan parantamisen edistämiseksi luomalla ja toteuttamalla innovatiivisia ruokalajeja. Valvoo keittiötoimintoja, mukaan lukien ruoanvalmistus ja varastonhallinta, ja ylläpitää korkeat hygieniä-, turvallisuus- ja puhtaanapitovaatimukset keittiössä.

- Kouluttanut 10 uutta työntekijää ruoanlaittoteχνiikoihin ja elintarviketurvallisuuteen.
- Johti kausittaisen ruokalistan kehittämistä, jonka tuloksena tulot kasvoivat 15 % 3 kuukaudessa.
- Vähensi keittiökuluja 1 000 euroa kuukaudessa etsimällä uusia toimittajia ja ruokalajeja.

### Linjakokki

helmikuuta 2017 - elokuuta 2019

Ravintola Kuurna

Valvoi ruoanvalmistusosastoa ja varmisti, että ruoat valmistettiin korkeatasoisesti. Teki yhteistyötä muiden keittiömestareiden kanssa innovaation edistämiseksi keittiötoiminnoissa, uusissa ruokalajeissa ja ainesosissa. Motivoi ja ohjasi nuorempia kokkeja ja varmisti samalla, että kaikkia sääntöjä ja toimintatapoja noudatetaan.

- Tulot kasvoivat 20 % asiakastytyväisyyden parantamisen ja tehokkaan varastonhallinnan ansiosta 4 kuukaudessa.
- Koulutti uusia työntekijöitä keittiön toimintatapoihin ja turvallisuusprotokolliin.
- Paransi ja säilytti ravintolan sijoituksen Googlessa 4,1:stä 4,7 tähteen ensimmäisen vuoden aikana.

## KOVAT TAIDOT

Ruokalistojen suunnittelu ja kehittäminen

Keittiön hallinta ja budjetointi

Henkilökunnan koulutus

Ruoanlaittotaidot

Veitsitaidot

Elintarviketurvallisuus ja elintarvikealan hygienia

Varastonhallinta

Ajanhallinta

## KIELITAITO

Suomi	Äidinkieli
Englanti	Taitava
Saksa	Edistynyt