



## DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

### Restauracja Fellini - Gdańsk

Szef Kuchni - 11/2018 - Obecnie

### Mnie to Rybka - Brzeźno

Szef Kuchni - 04/2017 - 10/2017

### Cyrano & Roxane - Sopot

Szef Kuchni - 09/2010 - 04/2017

W latach 2016 i 2017 otrzymałem ocenę 11,5 w prestiżowym przewodniku Gault & Millau - edycja polska.

### Trafik - Gdynia

Szef Kuchni - 01/2008 - 09/2010

### Zeppelin - Gdańsk

Szef Kuchni - 01/2007 - 01/2008

### Melting Pot - Lille, Francja

Second Chef - 08/2005 - 12/2006

### Nick's Restaurant - Killorglin, Irlandia

Szef Kuchni, Szef Cukiernik - 05/1999 - 08/2005

## 1988 - 1999

Praca w kilku restauracjach w celu szkolenia i doskonalenia umiejętności.

## UMIEJĘTNOŚCI & KOMPETENCJE

Ponad 25 lat doświadczenia w gastronomii (w tym 15 lat jako szef kuchni)

Pasja do tworzenia kreatywnych dań

Chęć doskonalenia różnych technik kulinarnych

Kreowanie kart dań sezonowych

Ogromna dbałość o jakość serwowanych dań

Wiedza z zakresu kalkulacji kosztów i przeprowadzania inwentaryzacji

Dobra znajomość excela i innych arkuszy kalkulacyjnych

Znajomość przepisów BHP

Znajomość systemów kontroli jakości czystości HACCP

Szkolenie pracowników

Umiejętność sporządzania grafików w systemie rotacyjnym

## JĘZYKI

Francuski – biegły

Angielski – biegły

Polski – komunikatywny

## EDUKACJA

Licencjat z Historii sztuki - University of Perpignan - 1997

BAC D (Nauka) - Notre Dame de Bonsecours, Perpignan - 1994

CAP Cukiernik, BEP Gastronomie - Moulin à Vent, Lycée Hôtelier, Perpignan - 1989