

КРАСИМИР МАРИНОВ

Амбициозен заместник главен готвач с над 7-годишен опит в ръководенето на кулинарни екипи в ресторанти и хотели от висок клас. Доказан опит в надзора на кухненски персонал, оптимизиране на процесите на готвене, създаване на иновативни менюта, надхвърлящи очакванията на клиентите. Притежава сертификат за наредбите на безопасност и има успехи в насърчаването на ефективна и задружна работна среда.



ЛИЧНА

- Име**
Красимир Маринов
- Адрес**
ул. "Раковска" 31, ет. 6, ап. 51
1000 София
- Телефонен номер**
+359898 123456
- Имейл**
primer@cvmaker.bg

ДОПЪЛНИТЕЛЕН ОПИТ

- Готвач, ПРЕШЪС ХОУМ ЕООД,
София 2015-2016
- Пом. готвач, Студена кухня
„Happy Bar & Grill“, Пловдив
2014-2015

ЕЗИЦИ

- английски ★
- немски ★★
- руски ★★★★★

УМЕНИЯ

- Лидерство ★★★★★
- Управление на времето ★★★★★
- Разрешаване на проблеми ★★★★★
- Работа в екип ★★★★★
- Внимание към детайлите ★★★★★



ТРУДОВ СТАЖ

- 2019 - До момента **Заместник главен готвач**
СОФИЯ ПРИНЦЕС ХОТЕЛ АД, София
Ръководя екип от 12 готвача, като гарантира, че всички задачи са изпълняват навреме и в съгласие със стандартите. Работя в сътрудничество с главния готвач за непрекъснато усъвършенстване на менютата и добавянето на нови ястия в тях. Надзиравам процесите в кухнята, включващи подготовка на продуктите, управление на инвентара и поддръжка на високи стандарти на хигиена и безопасност в кухнята.
 - Обучих и запознах с техниките на готвенето и безопасност на храните 10 нови члена на персонала.
 - Инициирах разработването на сезонни менюта, с което приходите нараснаха с 15% за 3 месеца.
 - Намалих разходите на кухнята с 4000 лв на тримесечие чрез намирането на нови доставчици на хранителни продукти.
- 2017 - 2019 **Готвач на щанд**
Aldo Supermarket, Банско
Ръководех щанд за топла кухня и гарантирах приготвянето ѝ според най-високите стандарти за качество. Сътрудничих си с други готвачи за рационализиране на кухненските дейности, разработването на нови менюта и въвеждането на нови съставки. Мотивирах и обучавах новите готвачи да се придържат към всички наредби и процедури.
 - Увеличих приходите с 20% чрез отлично обслужване на клиентите и увеличаване на тяхното ниво на удовлетвореност.
 - Обучавах новия персонал относно мерките за безопасност и процедурите в кухнята.
 - Подобрих рейтинга на кухнята в Google от 4.1 на 4.7.



ОБРАЗОВАНИЕ И КВАЛИФИКАЦИИ

- 2017 **Бакалавър по „Хотелиерство и кулинарни изкуства“**
Институт по кулинарни изкуства, Варна
- 2009 - 2013 **Средно специално образование**
Техникум по обществено хранене, Варна



КУРСОВЕ



2020

Професионален интензивен курс за готвачи
Европейска академия за обучение и развитие