



Erfahrene und engagierte Köchin mit mehr als 15 Jahren Erfahrung in À-la-carte- und Hotelküchen in Österreich und Kroatien. Spezialisiert auf Menüplanung, Buffetgestaltung und Teamorganisation. Kreativ, belastbar und zuverlässig.

xxxxxxxxxxxxx@gmail.com

Lodengasse 43/5, Klagenfurt, Karnten, Austria, 9020

+43XXXXXXXXXX

11 Feb, 1980

KOMPETENZEN

- Englisch :
 - - Hören : C1 , Lesen : C1 , Sprechen : C1 , Schreiben : B2
- Deutsch :
 - - Hören : B1 , Lesen : B1 , Sprechen : A2 , Schreiben : B1
 - - Sehr gute schriftliche Kenntnisse der deutschen Sprache - tägliches Verfassen von Speisekarten.
 - Aktuell arbeite ich aktiv an meiner mündlichen Ausdrucksfähigkeit.
 - - Fundierte Kenntnisse in der österreichischen, kroatischen und mediterranen Küche
 - - Erfahrung mit À-la-carte, Halbpension, Buffet- und Themenküche
 - - Selbstständige Menüplanung, kreative Speisengestaltung und Dekoration
 - - Organisation von Küchenabläufen, Personalverantwortung und Einkauf
 - - HACCP-Verständnis, Sauberkeit und Qualitätskontrolle
 - - Leidenschaft für das kreative Kochen - ich genieße es, neue Gerichte zu entwickeln, mit frischen Zutaten zu arbeiten und Gäste kulinarisch zu überraschen
 - - Besonders wohl fühle ich mich in der mediterranen Küche, aber ich arbeite genauso gern mit internationalen Rezepten
 - - Ich liebe es, in einem Team zu arbeiten, das mir Raum für Kreativität lässt - das Kochen ist für mich mehr als ein Beruf, es ist meine Berufung

SPRACHKENNTNISSE

- Kroatische | Muttersprache
- Deutsch | Grundkenntnisse



T Sanela



BERUFSERFAHRUNG

- Mai 2022
Nov 2024
SOUSCHEF
Hotel Der Bad Kleinkirchheim, Kirchheimerhof. Carinthia, Austria
 - Nachgewiesene Fähigkeiten in der Küchenorganisation und Teamführung unter hohem Druck.
 - Exzellente Kenntnisse in der Zubereitung internationaler und regionaler Küche.
 - Engagiert, kreative Menü-Entwicklungen zu gestalten und saisonale Zutaten zu nutzen.
 - Starkes Verständnis für Lebensmittelhygiene und -sicherheit gemäß relevanter Vorschriften.
- Feb 2017
Apr 2022
KÜCHENCHEF
Gasthof Almstube-PERTL Turracher GMBH. Höhe

Febr2017 - April 2022 Winter season - Leitung der Küche in einem kombinierten À-la-carte-Gasthof und Pensionsbetrieb - Selbstständige Erstellung von Speisekarten Tageskarte, À-la-carte, Halbpension - Zubereitung und Anrichten hochwertiger regionaler und internationaler Gerichte - Organisation des Küchenteams, Dienstpläne und Bestellwesen - Kontrolle der Warenlagerung und HACCP-konformen Abläufe - Verantwortlich für Frühstück, Mittag - und Abendservice sowie Sonderveranstaltungen Sous-Chefin (Saisons)

 - Versiert in der Erstellung kreativer Menükonzepte und der Präsentation von Speisen.
 - Fähig, ein Team von Köchen zu führen und zu motivieren, um hohe Standards zu gewährleisten.
- Mai 2015
Nov 2020
SOUSCHEF
Hotel Kvarner Crikvenica, Primorje-Gorski Kotar, Croatia Palace.

2015 - 2020 mehrere Sommersaisons - Organisation und Ablaufkoordination in der Küche während der Saison - Mitverantwortlich für Menügestaltung und Buffetplanung Lebenslauf - Aktive Zubereitung von À-la-carte - und Halbpensionsgerichten Weitere Positionen :
- Dez 2015
Apr 2016
KÖCHIN
Berghotel Zell am See, Salzburg, Rudolfshütte. Austria
- Jan 2011
Dez 2015
KÖCHIN
Liburnija Riviera Hoteli. Opatija, Croatia
- Jan 2009
Dez 2011
KÖCHIN
UO. Rijeka, Croatia

AUSBILDUNG

- Sep 2008
Jan 2011
KÖCHIN
The Public University of Rijeka, Rijeka. Croatia