

Lebenslauf



Persönliche Daten

Name: Igor Č.
Geburtsdatum: 26.07.1981
Geburtsort: Nova Gradiška, Kroatien
Staatsangehörigkeit: Kroatisch
Adresse: Zagrebačka cesta 210, 3. Stock, 10000 Zagreb, Kroatien
Telefon: +385 XXXXXXXXXX
E-Mail: : xxxxxxxx@gmail.com

Profil

Professioneller Koch mit langjähriger Erfahrung in Restaurants verschiedener Kategorien. Verantwortlich für Menügestaltung, Organisation von Küchenabläufen und die Einhaltung von HACCP-Standards.

Berufserfahrung

09/2022 – heute – Interigre d.o.o., Zagreb – Schichtleiter Koch (Hotel Grand Casino Admiral)
Organisation und Leitung der Küchenschichten, Bestellungen und Lieferantenkontakte, Erstellung von Rezepturen und Normen, Verantwortung für Hygiene und Qualität gemäß HACCP-Standards, Mitarbeitermotivation und Schulung.

06/2014 – 09/2022 – IKEA Hrvatska d.o.o., Zagreb – Koch
Zubereitung von täglichen Mahlzeiten für Mitarbeiter, Arbeit an der Kasse und im Kundenservice, tägliche HACCP-Routinen, Inventur, Teilnahme an Schulungen (Food Safety, Safety & Security).

05/2013 – 06/2014 – Crochef d.o.o., Zagreb – Koch in Industrieküchen
Zubereitung und Portionierung von Fertiggerichten nach festgelegten Rezepturen, Verpackung und Qualitätskontrolle.

09/2009 – 05/2013 – Spar Hrvatska d.o.o. – Restaurantleiter / Stellvertretender Leiter
Organisation und Leitung des Restaurantbetriebs, Personalführung und -schulung, Bestellungen und Warenannahme, Rezepturerstellung, HACCP-Dokumentation und Qualitätskontrolle.

06/2008 – 09/2009 – Restaurant & Café Muzej – Schichtleiter Koch
A la Carte Küche, Organisation von Schichten, Catering und Events. Hauptkoch bei Projekten „Pobijedi Šolu“ und „Hrvatska traži zvijezdu“ (2009).

01/2008 – 05/2008 – Restaurant Lido – Koch
Zubereitung von Speisen in einem A la Carte Restaurant.

05/2007 – 03/2008 – Restaurant Elitte – Schichtleiter Koch
Führung von Küchenschichten, Organisation und A la Carte Küche.

05/2006 – 10/2006 – Restaurant Mlin – Fisch- und Meeresfrüchtekoch
Zubereitung von Fisch- und Meeresfrüchten in einem A la Carte Restaurant.

06/2005 – 10/2005 – Restaurant KIWI – Fisch- und Meeresfrüchtekoch
Zubereitung von Fisch- und Meeresfrüchten in einem A la Carte Restaurant.

01/2001 – 04/2005 – Restaurant Kruener-Stub'n – Stellvertretender Küchenleiter
A la Carte Küche, Catering, Bankette und Veranstaltungen, Einkauf und Organisation.

06/2000 – 10/2000 – Restaurant Bellevue – Fisch- und Meeresfrüchtekoch
Zubereitung von Speisen in einem A la Carte Restaurant.

Sprachkenntnisse

- Kroatisch – Muttersprache
- Deutsch – Gute Kenntnisse
- Englisch – Gute Kenntnisse

EDV-Kenntnisse

MS Office, HACCP-Dokumentation, Kassensysteme

Interessen

Kulinarische Innovationen, gesunde Ernährung, Teamführung