



Salih K.

Koch mit vielfältiger Erfahrung, aktiven Englischkenntnissen und grundlegenden Deutschkenntnissen



+385



s



Geburtsdatum
09. 01. 1999.

Staatsbürgerschaft
Kroatisch

Abgeschlossene
Ausbildung VŠS

BERUFSERFAHRUNG

Küchenchef

Hotel ROKO, Kastel Luksic

September 2025 - November 2025 (2m)

Umsetzung einer neuen Organisation, Menüs, Normen, Schichten, Kosten...für Halbpension, Frühstück+Abendessen, ca. x50 Gäste, 3x Hauptgänge.

Koch

Restaurant Vongola, Opatija

Juli 2025 - September 2025 (2m)

Arbeit an Pfannen, Pasta, Saucen, Steaks...die Bedingungen waren...(kein Kommentar), ich habe das äußerste Limit der Toleranz überzeugt überschritten, Stresskontrolle_check!.

Chef de Partie

Das Ronacher, Bad Kleinkirchheim

November 2024 - April 2025 (5m)

Chef Garnis-Abteilung, tägliche Vorbereitung und Ausstellung des Buffets sowie Zubereitung und Ausführung von warmen oder kalten Startern à la minute für ca. x120 Gäste, Leitung eines Teams von 3-4 Mitarbeitern. Das Hotel arbeitete mit 24 Menüs. Seit über 120 Jahren in Betrieb.

Pizzaiolo

Jagerhausl, Bad Gastein

November 2022 - August 2024 (1J, 9m)

Durch ständige Improvisation der Abteilung, der Pizzeria und durch reale Verfolgung des Verbrauchs/Verkaufs von Materialien habe ich einen sicheren Verkauf von bis zu x200 Pizzen in zwei Schichten erlernt. Hydro 53%. Alle Bewertungen und zusätzlich Benötigtes finden Sie auf der offiziellen Seite von gasteinertal.

Koch

Strand Deining, Castricum am Zee

Mai 2022 - September 2022 (4 Monate)

Küchenchef

Fast Food "Korner", Crikvenice

Juni 2021 - September 2021 (3 Monate)

Koch

Mauritius Restaurants, Waiblingen

Oktober 2020 - Juni 2021 (8 Monate)

Zubereitung und Durchführung von A-la-carte-Gerichten.

Küchenchef

Castle Accommodation d.o.o., Čiovo

Juni 2019 - Oktober 2019 (4 Monate)

Vorbereitung der Küche für den Buffetbetrieb, Vollpension. Schichtleitung der Küchenmitarbeiter, Warenwirtschaft, Zustand von Kühlschränken und Lagerräumen, Erstellung von Menüs und Buffets sowie Zubereitung von Speisen.

Koch

Rixos Libertas, Dubrovnik

Juli 2017 - Oktober 2018 (1 Jahr, 3 Monate)

Gleich zu Beginn meiner Tätigkeit in der Einstiegsposition als Koch und Pizzabäcker in der Beachküche Azzur, Hotel Liberti Rixos 5*, und während der Arbeit und Zusammenarbeit mit anderen Mitarbeitern war ich auch auf Positionen als Koch in der Hauptküche für A-la-carte-Gerichte, Buffet-Abendessen, Gala-Abendessen und ich war in 3 Wochen Zusammenarbeit mit ausländischen Köchen für das jüdische Fest und am Ende der Hauptkoch der Nacht Schicht für A-la-carte und Zubereitung des Frühstücksbuffets.

Kellner/Barkeeper

Monaco Caffebar, Gunja

August 2016 - Juni 2017 (10 Monate)

Selbstständiger Kellner in einer 10-Stunden-Schicht, Arbeit an der Bar, Zubereitung und Servieren von Getränken in den Räumlichkeiten des Cafés und der Außenterrasse im Obergeschoss. Pflege der Sauberkeit des Objekts, der Kasse, der Wettautomaten, der Einzahlung, Durchführung der Abrechnung am Ende der Schicht, Verantwortung für den Schlüssel des Objekts (Eröffnung und Schließung des Objekts).. Ein Kellner pro Schicht.

BILDUNG UND AUSBILDUNG

Učilište Andragog Županja
Hotel- und Tourismustechniker
2016 - 2017 (9 Monate)

Mittlere Berufsschule Županja
Koch
2013 - 2016 (3 Jahre, 5 Monate)

FÄHIGKEITEN UND KENNTNISSE

SPRACHEN

Deutsch
A2 - Anfängerniveau

Kroatisch
C2 - Exzellentes Niveau

Englisch
C1 - Exzellentes Niveau