Bilde

Sara Haddad

Kokk

+47 934 56 789 · sara.haddad@eksempel.no · Oslo

Profil

Kokk med seks års erfaring fra restaurant og kantine. Har særlig ansvar for varme retter, råvarekontroll og trygg matservering.

Arbeidserfaring

Kokk | en restaurant i Oslo mar. 2021 – nå

- Tilbereder lunsj og middag til 80–120 gjester daglig.
- Planlegger råvarebestilling og ukemeny sammen med kjøkkensjefen.
- Reduserte matsvinn gjennom mer presis porsjonering.
- Lærer opp nye medarbeidere i allergenrutiner og renhold.

Kjøkkenassistent | et serveringssted i Oslo aug. 2018 – feb. 2021

- Forberedte råvarer og utførte daglig kvalitetskontroll.
- Bidro på varmkjøkkenet i perioder med høyt trykk.
- Utførte temperaturmålinger og renholdslogger.

Kantinemedarbeider, deltid | en bedriftskantine jun. 2017 – jul. 2018

- Klargjorde salatbar og enkle varme retter.
- Betjente gjester og ryddet serveringsområdet.

Utdanning

Fagbrev i kokkfaget | opplæringsbedrift i Oslo 2016 – 2018

Kompetanse

- Varmkjøkken og à la carte
- Råvare- og kostnadskontroll
- IK-mat og allergener
- Menyplanlegging

Kurs og sertifiseringer

- Oppfriskningskurs i IK-mat (2024)
- Allergenhåndtering (2022)
- Grunnkurs i brannvern (2023)

Språk

Norsk: Flytende · Arabisk: Morsmål · Engelsk: Godt

Referanser

Oppgis på forespørsel