

RADNA BIOGRAFIJA (CV)



LIČNI PODACI

Ime i prezime: Martin Marinković

Telefon: [+381637231372](tel:+381637231372) (samo viber) ili kontakt preko emaila.

E-mail: martinmarinkovic15@gmail.com

Lokacija: Srbija (Spreman za terenski i sezonski rad)

PROFESIONALNI PROFIL

Iskusan i pouzdan pomoćni kuvar sa obimnim praksom u pansionskim kuhinjama velikog kapaciteta. Specijalizovan za rad u visokofrekventnim hotelskim i rezortskim sistemima, sa odličnim poznavanjem svih faza pripreme i izdavanja obroka. Potpuno samostalan u rukovanju profesionalnom termo-opremom za masovnu pripremu hrane (kiperi, kazani), kao i na stanicama za pečenje i prženje (plinski roštilj, friteze). Odlikuju me izuzetna brzina i organizovanost tokom špiceva sezone, strogo poštovanje sanitarnih (HACCP) standarda i visoka fleksibilnost u timskom radu.

RADNO ISKUSTVO

Pomoćni kuvar - pansionski rad

Hotel Delfin (Plava Laguna) – Funtana, Hrvatska

(Sezonski angažman – 6 meseci)

Fokus: Masovna proizvodnja obroka i rad na velikoj termo-opremi.

Priprema i kuvanje svih vrsta testenina, priloga i sosova u profesionalnim kazanima velikog kapaciteta za više stotina gostiju.

Operativni rad na toploj liniji (izdavanje hrane, brzi rad na fritezama i plinskom roštilju tokom vršnih opterećenja).

Kontrola normacija, estetskog izgleda i temperature jela pre izlaska na liniju.

Pomoćni kuvar - pansionski rad

FKK Valalta Resort – Rovinj, Hrvatska

(Sezonski angažman – 6 meseci)

Fokus: Hladna kuhinja, miz en plas i priprema složenih jela.

Rad u hladnom segmentu kuhinje: obrada svežih namirnica, priprema složenih obrok-salata, hladnih bife predjela i preliwa.

Samostalno kuvanje variva, dinstanih mesa i složenih jela u kiperima velikih zapremina.

Odlična sinhronizacija sa šefom kuhinje i timom na liniji u cilju neometanog dopunjavanja švedskog stola.

Pomoćni kuvar - pansionski rad / a la kart

Hotel Jezero (Zijin Mining) – Bor, Srbija

(Sezonski / Ugovorni rad – 6 meseci)

Fokus: Roštilj stanica i priprema obroka po normativima.

Samostalno vođenje stanice plinskog roštilja: pečenje svih vrsta mesa i povrća po uvođenim standardima i normativima.

Priprema obroka za goste hotela, pansionske usloge i specijalizovane radne delegacije.

Upravljanje zalihama na svojoj stanici i svakodnevni pred-servisni miz en plas (seckanje, mariniranje, porcionisanje).

Pomoćni kuvar

Hotel Đerdap – Kladovo, Srbija

(Sezonski / Ugovorni rad – 6 meseci)

Priprema tradicionalnih gotovih jela i čorbi.

Specifičan rad na pripremi ribe: čišćenje, obrada, filetiranje i priprema sveže ribe za prženje, pečenje i riblje specijalitete.

Rad na pripremnim stanicama (čišćenje, obrada i skladištenje sirovina u odgovarajućim komorama).

Dosledno primenjivanje HACCP standarda, vođenje računa o pravilnom čuvanju namirnica i sanitarno održavanje radnog prostora.

Pomoćni kuvar / pomoćni radnik u kuhinji

Predškolska ustanova Đulići, Zaječar

(stručna praksa - 9 meseci rada)

Sticanje intenzivnog devetomesečnog praktičnog iskustva u radu kuhinje kroz državni program zapošljavanja.

Priprema dijetetski izbalansiranih obroka za decu i obrada specifičnih namirnica.

KLJUČNE VEŠTINE I TEHNIČKE KVALIFIKACIJE

Tehnika i oprema: Rad na kiperima, industrijskim kazanima, plinskim roštiljima i fritezama velikog kapaciteta.

Kuhinjske stanice: Potpuna pokrivenost tople linije, hladne kuhinje (mise en place) i pripremni stanica.

Pansionski sistemi: Iskustvo u radu sa švedskim stolom i linijskim izdavanjem obroka pod velikim pritiskom.

Organizacija i higijena: Brzina obrade namirnica, preciznost u porcionisanju, poznavanje HACCP i sanitarnih propisa.

DOSTUPNOST: Odmah / Po dogovoru (spreman za terenski i sezonski rad)