



+385958893681

ninam2810@yahoo.com

10450 Cvetković 205, 10450
Jastrebarsko, 205

28/10/1990

Da

www.instagram.com/rajkovicnik
olina?igsh=MWoyNTB6bHVncG
w5NQ==

Vještine

Rješavanje konflikata

Poznavanje namirnica

Uslužnost

Komunikacijske vještine

Upravljanje timom

Rad pod pritiskom

Nikolina Rajković

Kuharica i slastičarka s višegodišnjim iskustvom u pripremi toplih i hladnih jela te izradi slastica i deserata. Odlikuju me organiziranost, odgovornost i sposobnost rada u dinamičnom okruženju. Posjedujem znanje o higijenskim standardima i sigurnosti hrane te iskustvo u timskom radu. Posvećena sam kvaliteti, preciznosti i zadovoljstvu gostiju, uz stalnu želju za usavršavanjem i učenjem novih kulinarskih tehnika.

Radno iskustvo

Slastičar

Svibanj 2025

Food Drinks and Rock'n'Roll, Zagreb

Srpanj 2026

- Priprema vrhunskih slastica uz strogu kontrolu namirnica i standarda rada.
- Kreativno dekoriranje torti i kolača prema zahtjevima klijenata u salonu.
- Održavanje visoke razine čistoće radnog prostora prema HACCP pravilniku.
- Upravljanje zalihama sirovina i izrada narudžbi za svakodnevnu proizvod.
- Edukacija novih članova tima o tehnikama izrade tradicionalnih kolača.

Kuhar na doručku /Slastičar

Listopad 2022

Grand Hotel Zagreb ****, Zagreb

Travanj 2025

- Priprema toplih jela i svježih pekarskih proizvoda za početak radnog dana
- Samostalna izrada svih vrsta kolača uz primjenu standarda HACCP sustava
- Dnevna organizacija namirnica i narudžba svježe robe za jutarnji menu
- Kreativno dekoriranje slastica uz stalno praćenje aktualnih trendova rada
- Održavanje visoke razine čistoće radnog prostora prema strogim normama

Kuhar na doručku /Slastičar

Travanj 2022

Hotel Princess ****, Jastrebarsko

Lipanj 2023

- Priprema dnevnih jela za doručak uz visoke standarde svježine namirnica.
- Izrada raznih vrsta domaćih slastica uz kreativno dekoriranje proizvoda.
- Kontrola kvalitete svih ulaznih namirnica za potrebe jutarnjeg menija.
- Održavanje higijene radnog prostora prema HACCP sustavu u kuhinji tima.
- Optimizacija procesa pripreme hrane za brže posluživanje gostiju hotela.

Kuhar

Studeni 2021

Pivnica Medvedgrad , Zagreb

Travanj 2022

- Pripremao dnevne menije uz vrhunsku kontrolu kvalitete namirnica za gost.
- Osigurao najviše standarde higijene prostora prema HACCP sustavu zaštite.
- Kreira inovativne recepte koji su znatno povećali zadovoljstvo korisnika.

Djelatna vojna osoba

Studeni 2012

Ministarstvo obrane Republike Hrvatske

Listopad 2019

- Vođenje tima vojnika kroz intenzivnu obuku u cilju postizanja uspjeha
-
- Organizacija vozila,njihovih ruta i vozača na dnevnoj bazi
-
-

Pismena korespodencija (telefaks,e-mail)

.

· Telefonski kontakti sa poslovnim partnerima

.

· Evidencija i organizacija održavanja vozila

.

· Optimizacija prijevoza

.

· Optimizacija najekonomičnijih ruta

.

Konobar

Svibanj 2009

Caffe bar "Artemida" , Jastrebarsko

Travanj 2011

- Pružanje vrhunske usluge gostima uz održavanje visoke razine čistoće.
- Precizno vođenje blagajne i naplata računa uz visoku razinu točnosti.
- Aktivna prodaja pića i hrane uz stručne preporuke za svakog gosta sad.
- Brza priprema toplih napitaka uz strogo pridržavanje svih standarda rada.
- Učinkovito rješavanje upita gostiju radi postizanja potpune zadovoljstva.

● — Obrazovanje

Računalni tehničar za strojarstvo

Rujan 2005

Tehnička škola Karlovac , Karlovac

Svibanj 2009