Luka Petrović

Chef de Partie · À-la-carte & Bankett

Profil

Koch mit 7 Jahren Erfahrung in gehobener Gastronomie und Hotellerie. Stark in Mise en place, HACCP-konformem Arbeiten und Teamführung im Schichtbetrieb.

Berufserfahrung

Chef de Partie

Hotel Alpenblick · Garmisch

05/2021 – heute

- Leitung des Saucierpostens
- Planung von Bankett-Menüs bis 300 Gäste
- Einarbeitung von Commis

Koch

Restoran Dubrovnik · Dubrovnik

04/2017 – 04/2021

- À-la-carte-Service
- Wareneinkauf und Lagerhaltung

Ausbildung

Kochausbildung

Gastronomieschule Dubrovnik · Dubrovnik

2014 – 2017

Führerschein

Klassen: B

KONTAKT

E-MAIL

beispiel@workbridge-ai.com

TELEFON

+49 151 0000000

ORT

München

SPRACHEN

Deutsch · B2

Englisch · C1

Italienisch · B1

Serbisch · Muttersprache

FACHLICHE KOMPETENZEN

- À-la-carte
- Bankett
- HACCP
- Mise en place
- Saucen
- Kalkulation

ZERTIFIKATE & FORTBILDUNGEN

- HACCP-Schulung