





SZEMÉLYI ADATOK



Tóth Albert

-  Miskolc (Magyarország)
-  (+36) 20 8889977
-  albert.toth@gmail.com
-  Skype albert.toth

BETÖLTENI KÍVÁNT
MUNKAKÖR

Szakács

SZAKMAI TAPASZTALAT

2018. május 04.–2018. augusztus
10.

Kisegítő szakács (Erasmus+ szakmai gyakorlat)

Sonne Restaurant, Klagenfurt (Ausztria)

Nyersanyagok előkészítése és feldolgozása, munkaterület, gépek és eszközök előkészítése, rendelés összeállítása, áru átvétele, a meglévő készletek mennyiségének felmérése, különféle ételek készítése.

TANULMÁNYOK

2017. szeptember 01.–jelenleg

Szakács

MSZC–Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakközépiskolája és Szakiskolája

A szakács szakma ismerete, konyhai ismeretek, ételkészítés alapja, élelmiszerbiztonsági alapismeretek, gazdálkodási ismeretek.

2014. szeptember 01.–2018.
június 16.

MSZC–Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakközépiskolája és Szakiskolája

SZEMÉLYES KÉSZSÉGEK

Anyanyelve

magyar

Idegen nyelvek

német

SZÖVEGÉRTÉS		BESZÉD		ÍRÁS
Hallás utáni értés	Olvasás	Társalgás	Folyamatos beszéd	
B2	B2	B2	B2	B2
TELC komplex				

Szintek: A1 és A2: Alapszintű felhasználó - B1 és B2: Önálló felhasználó - C1 és C2: Mesterfokú felhasználó
Közös Európai Nyelvi Referenciakeret

Munkával kapcsolatos készségek

Alaposság, kreativitás (szakmai gyakorlatom során rengetegszer kellett új recepteket és tálalási módokat egyedül megalkotnom), nagy teherbírás (jól bírom a napi 12-14 órás műszakokat), együttműködő, jó problémamegoldó készség (a Sonne Restaurant-ban végzett munkám során gyakoriak voltak a szoros határidők, amelyek betartása a munkatársakkal való, magas szintű együttműködést és problémamegoldó készséget igényelt), motiváltság (mindig nyitott vagyok az új technikák és módszerek befogadására).

Járművezetői engedély(ek)

B