

## PERSOONLIJKE INFORMATIE

Een zelfstandig werkend kok met ruime ervaring in de professionele keuken.

Ik ben op de hoogte van de voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne. Als persoon ben ik ambitieus, sociaal en bezit ik een gezonde dosis humor.

Ik ben pro-actief, zowel naar de gasten als naar mijn collega's. De Noord-Italiaanse keuken is mijn specialiteit.

## OPLEIDINGEN

- oktober 2010 - december 2015  
**MBO COLLEGE CENTRUM**  
AMSTERDAM  
MBO KOK
- oktober 2008 - juli 2010  
**OPENBAAR HAVEN COLLEGE**  
AMSTERDAM  
VMBO

## WERKERVARING

- november 2016 - heden  
**ZELFSTANDIG CHEFKOK - RESTAURANT DOLCE VITA**  
AMSTERDAM; Voorbereiding, bereiding en opmaak van gerechten en aansturen keukenteam
- september 2012 - oktober 2015  
**KOK - RESTAURANT MILANO**  
AMSTERDAM; Verantwoordelijk voor het diner, voorbereiden gerechten, bestellingen doen voor de keuken en de bar, HACCP registratie en naleving hygiëne

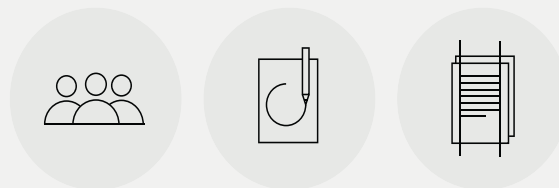
## BEHAALDE DOELEN

- januari 2017  
**SOCIALE HYGIENE**  
AMSTERDAM
- november 2009  
**EHBO-diploma**  
MAASTRICHT

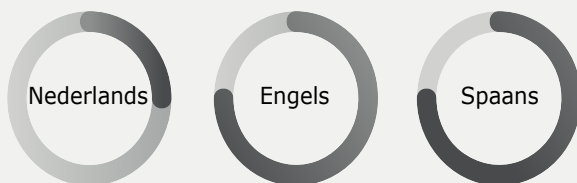
## KWALITEITEN

- Ambitieuus ●●●●●●●●●●
- Sociaal ●●●●●●●●●●
- Pro-actief ●●●●●●●●●●

## MIJN SPECIALITEITEN



## TALEN



## HOBBIES

Lezen, puzzels en dagjes uit

## REFERENTIES

**HORECAMANAGER DOLCE VITA**  
Mevrouw Smet  
06-123456789 of m.smet@dolcevita.com