



▶ Karol Piotrowski

Data urodzenia: 16.08.1976

Obywatelstwo: polskie

Stan cywilny: żonaty

Kwiatowa 28

35-876 Olsztyn

Polska

Telefon komórkowy: +48 888 888 888

E-mail: piotrowski-k@xyz.pl

Strona www: zdroweislodkie.blogspot.pl

Cel zawodowy

Pracowity i ambitny magister inżynier technologii żywności i żywienia człowieka, z potwierdzonymi umiejętnościami w zakresie sztuki kulinarnej i cukierniczej, sprawny manager i autor bloga kulinarnego, chętnie podejmie odpowiedzialną posadę szefa zespołu cukierników.

Wykształcenie

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski (10.1996 - 06.2001, Olsztyn)

- ▶ Wydział: Nauki o żywności
- ▶ Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka

Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 1 (09.1993 - 06.1996, Olsztyn)

- ▶ Specjalizacja: Cukiernik

Doświadczenie zawodowe

Hotel "Ibis **"** (01.2006 - do teraz, Mikołajki)

Szef kuchni / Kierownik cukierników

- ▶ samodzielne przygotowywanie deserów dla gości hotelowych
- ▶ opracowywanie przepisów
- ▶ opracowywanie menu
- ▶ nadzorowanie pracy zespołu 3 podległych cukierników
- ▶ składanie zamówień
- ▶ dbałość o należyte przechowywanie produktów

Restauracja "Bażant" (09.2001 - 06.2005, Olsztyn)

Kierownik restauracji

- ▶ zarządzanie zasobami ludzkimi
- ▶ prowadzenie dokumentacji HACCP
- ▶ planowanie i zakup towaru
- ▶ transport
- ▶ obsługa kasy fiskalnej
- ▶ wystawianie faktur
- ▶ obsługa klienta
- ▶ kontrola jakości dań

Zakład Cukierniczy "Tosiek" (12.1996 - 10.1997, Olsztyn)

Pomocnik cukiernika

- ▶ praca przy składaniu zamówień
- ▶ pomoc w organizacji miejsca pracy
- ▶ wykonywanie czynności dekorowania ciast
- ▶ pakowanie produktów

Osiągnięcia

Udział w eliminacjach wojewódzkich programu MasterChef Polska (2014)

Udało mi się pokonać 130 konkurentów i zakwalifikować się do kolejnego etapu programu. Jury doceniło mój autorski przepis na bezglutenowe ciasto migdałowe z płatkami akacji.

Szkolenia

Kucharz Doskonały (03.2010)

- poznanie przepisów potraw regionalnych
- zapoznanie się z wątkiem żywieniowo-dietetycznym,
- rekonstrukcja zapomnianych potraw,
- poznanie tajników gotowania dużych ryb słodkowodnych, dziczyzny, samodzielnego wyrobu niektórych produktów.

Wypieki wegańskie i bezglutenowe (02.2015)

- szkolenie na temat diet wegańskiej i bezglutenowej
- nauka bilansowania posiłków
- nauka wypiekania ciast, ciastek, tortów i pieczywa spełniającego wymogi ww. diet

Certyfikaty i uprawnienia

Certyfikat nadający tytuł czeladnika w cukiernictwie (1998)

Prawo jazdy kat. B

Umiejętności

kreatywność i zmysł artystyczny (4), zdolności komunikacyjne (4), łatwość w nawiązywaniu kontaktów (4), umiejętność pracy w sytuacjach stresowych (4), terminowość i punktualność (4), dokładność w wykonywaniu obowiązków (4), umiejętność pracy zespołowej (3)

(*) poziom umiejętności: 1 - początkujący, 2 - średniozaawansowany, 3 - zaawansowany, 4 - biegły

Języki

- ▶ angielski: średniozaawansowany

Informacje dodatkowe

Jestem autorem bloga poświęconego zdrowym słodyczom: zdroweislodkie.blogspot.pl

Hobby

nowości dietetyczne, trendy kulinarne, kuchnia fusion

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb procesu rekrutacji zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997r. Dz. U. z 2002 r., Nr 101, poz. 926 ze zm.