

Curriculum Vitae

Imię i nazwisko: Piotr Jakubowski
numer telefonu: 508 048 506
e-mail: apja.kontakt@gmail.com
portfolio: <https://hr65vk.webwave.dev/>



Wszechstronny kucharz z doświadczeniem także w cukiernictwie i piekarnictwie. Prowadziłem restauracje a'la carte, cateringi oraz zakład produkcyjny. Specjalizuję się w tworzeniu menu od koncepcji po wdrożenie, swobodnie poruszając się po kuchni polskiej, europejskiej, azjatyckiej, włoskiej, francuskiej, środkowoamerykańskiej i fusion – od comfort food po fine dining. Mam doświadczenie w budowie, przejmowaniu istniejących kuchni, prowadzeniu zmian do 10 osób oraz wdrażaniu HACCP i dobrych praktyk GMP/GHP. Moi współpracownicy cenią mnie za liderstwo, wsparcie i umiejętność szybkiego reagowania, a liczne polecenia w środowisku gastronomicznym potwierdzają moją rzetelność.

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

05.2024-12.2024 Bernard Restaurant, Warszawa

Stanowisko: **Szef Kuchni**

- kompleksowe stworzenie kuchni restauracyjnej – od zaprojektowania po jej prowadzenie
- planowanie, kierowanie i koordynowanie wszelkich prac na kuchni
- wdrażanie procedur i schematów działania w restauracji
- tworzenie i kalkulacja ofert: indywidualnych, grupowych, świątecznych, oraz ich planowanie w oparciu o sezonowość produktów i zmienność cen.

03.2023-03.2024 Bifalo Steakhouse, Zakopane

Stanowisko: **Szef Kuchni**

- kompleksowe stworzenie kuchni restauracyjnej, oraz organizacja jej pracy (w tym budowanie procedur kuchni, schematów działania, szkolenie personelu, negocjacje cen z dostawcami, tworzenie grafików, określanie obowiązków, oraz praca podczas serwisu)
- gospodarowanie i ewidencjonowanie magazynu firmy – sprzedaż zewnętrzna Bifalo do placówek gastronomicznych
- stworzenie food cost'ów, receptur wraz z procedurami ich wykonania,

04.2022-02.2023 Saska Bistro, Warszawa

Stanowisko: **Szef Kuchni**

- koordynowanie, kierowanie, planowanie i nadzorowanie wszelkich czynności związanych z organizacją pracy kuchni.
- zarządzanie czasem pracy pracowników kuchni i zaplecza kuchennego
- realizacja budżetu działu kuchni, przewidywanie i planowanie wydatków
- tworzenie autorskiego kompletnego menu, tzw. „wkładki”, eventów, cateringów, programów promocyjnych oraz ich kalkulacja

08.2021-05.2022 N31 Restaurant by Robert Sowa, Warszawa

Stanowisko: **Chef de Partie**

- planowanie i koordynowanie pracy na sekcji
- bieżąca produkcja, oraz przygotowanie menu degustacyjnych, a la carte, lunchy, oraz eventów

08.2020-09.2021 Kuchnia Gessler na Widelcu, Warszawa

Stanowisko: **Szef Kuchni**

- organizacja pracy restauracji, oraz zakładu produkcyjnego
- opracowywanie i wdrażanie procesów technologicznych produktów przeznaczonych do sprzedaży sklepowej
- ustalanie menu indywidualnych, grupowych, oraz ich kosztorysowanie

- 10.2019 - 08.2020** Restauracja Life is Food, Warszawa
stanowisko: **Zastępca szefa kuchni**
- koordynowanie i planowanie pracy zespołu,
 - nadzór nad gospodarką towarową, w tym planowanie dostaw,
 - szkolenie zespołu kucharzy, oraz pracowników sali z zakresu znajomości menu i technik
 - prace cukiernicze, oraz piekarnicze w restauracji
- 01.2018 - 10.2019** Dyletanci, Warszawa
stanowisko: **Chef de Partie**
- praca na sekcji ciepłej, zimnej, cukierni, oraz wydawce
 - przygotowanie menu degustacyjnych, a la carte, oraz lunchy
 - planowanie i gospodarka towarowa, oraz inne prace zlecone przez Szefa Kuchni
- 02.2015 - 10.2018** Mielżyński Wine Bar, Warszawa
stanowisko: **kucharz**
- przygotowanie bieżącej produkcji sekcji ciepłej i wydawanie dań a la carte: śniadań, lunchy, kolacji – indywidualnych i grupowych (kuchnia międzynarodowa)
 - pomoc Szefowi Kuchni w ustalaniu menu sezonowych i tematycznych
 - dbałość o zgodność potraw z recepturami
- 02.2013 - 02.2015** Burger Na Kółkach - food truck
stanowisko: **Szef kuchni / kierownik zespołu**
- organizowanie pracy zespołu (zarządzanie czasem pracy, zakresem obowiązków, szkolenie personelu, kierowanie zespołem podczas pracy)
 - planowanie i koordynowanie dostaw zaopatrzenia
 - bieżące przygotowywanie i dostosowywanie menu z uwzględnieniem kosztorysów potraw
 - inne obowiązki kierownicze, takie jak rozliczenia kasowe, raportowanie sprzedaży
- 01.2011 - 02.2013** Hotel Westin, Warszawa
stanowisko: **kucharz**
- praca na kuchni hotelowo/ bankietowo/ eventowej

WYKSZTAŁCENIE

Wyższe licencjackie

2009 – 2012 Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie. Ukończone studia pierwszego stopnia na kierunku: **administracja** z tytułem licencjata.

UMIEJĘTNOŚCI

- Znajomość **języka angielskiego** w mowie i piśmie na poziomie dobrym (**B2**)
- Biegła obsługa komputera w tym dobra znajomość pakietu „MS Office”, oraz urządzeń biurowych, oprogramowania dla gastronomii
- Prawo jazdy kategorii B (od 2006r.)

UMIEJĘTNOŚCI DODATKOWE

Pasja do gotowania, chęć doskonalenia swoich umiejętności, dobra organizacja pracy własnej, komunikatywność, umiejętność pracy zespołowej, dyscyplina w zachowaniu czystości i higieny pracy, zadaniowe podejście do powierzonych obowiązków, pełna dyspozycyjność i punktualność, znajomość dietetyki, zasad żywienia, zasad przechowywania i oznakowania żywności, znajomość przepisów BHP, wiedza z zakresu HACCP i zasad higieny w zakładach gastronomicznych.

ZAINTERESOWANIA

Sztuka kulinarna, literatura branżowa, żeglarsstwo, turystyka górską, łowiectwo, kolarstwo

„Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO)).”