

# Ivan Babić

## Osobno

### Ime

Ivan Babić

### Adresa

Trg braće Mažuranića 10  
51000 Rijeka

### Broj telefona

+385 98 1234 123

### E-adresa

primjer@cvmaker.hr

### Datum rođenja

25-08-2003

### Vozačka dozvola

B

## Interesi

Proučavanje talijanske i francuske kuhinje

Čitanje knjiga o kulinarstvu

Proučavanje tehnike sous vide

## Jezici

engleski C1

talijanski C1

francuski B1

## Karakteristike

ambiciozan

organiziran

dobar rad pod pritiskom

timski igrač

motiviran

komunikativan

kreativan

Ambiciozan i marljiv kuhar s dodatnim obrazovanjem za turističko-hoteljerskog komercijalistu s izraženim organizacijskim vještinama i timskog rada stečenim kroz srednjoškolsko obrazovanje za kuhara i šestomjesečne prakse u hotelskoj industriji i nizu poslova u sklopu učeničke zadruge. Okrenut detaljima i predan kvaliteti, inspiraciju traži u talijanskoj i francuskoj kuhinji proučavajući rad poznatih kuhara poput Pierrea Gagnairea i isprobavanja noviteta u termičkoj obradi hrane poput sous vide. Traži posao ili stažiranje u hotelu s kojim će proširiti svoja stečena znanja.

## Radno iskustvo

### Praktični dio nastave u kuhinji

Sij 2019 - Lip 2019

Hotel Opatija, Opatija

U sklopu praktičnoga dijela nastave odrađena praksa u kuhinji hotela Opatija.

Zaduženja su uključivala održavanje čistoće kuhinje, primjenu pravilnih postupaka u održavanju kvalitete i higijene namirnica, pomoć u pripremi namirnica i pripremnih radnji u kuhinji.

U suradnji s mentorom i uz upute sudjelovao u pripremanju i serviranju hladnih predjela, juha, toplih predjela, glavnih jela, umaka, salata i deserata.

## Obrazovanje i osposobljavanje

### Turističko – hotelijerski komercijalist

Ruj 2021 - Lip 2022

Ugostiteljska škola Opatija, Opatija

- nastavak obrazovanja nakon stečenoga zvanja kuhar
- tijekom školovanja za zanimanje kuhar, položene razlike ispita s ciljem nastavka obrazovanja

### Kuhar

Ruj 2018 - Lip 2021

Ugostiteljska škola Opatija, Opatija

- završeno trogodišnje srednjoškolsko obrazovanje za zanimanje kuhar
- obavezni praktični dio nastave odrađen u hotelu Milenij, Opatija
- aktivno sudjelovanje u pripremanju domjenaka i cateringa u Učeničkoj zadruzi Ugići
- sudionik školskog natjecanja WorldSkills " 2020/21 . u pripremi menija

## Vještine

MS Office



Ukrašavanje, slaganje i posluživanje jela



Poznavanje higijenskih HACCP standarda



## Reference

Ivan Horvat

Ugostiteljska škola  
Opatija

ivan.horvat@email.hr