



Jakub Holý

Preferowany kraj lub miasto:	Czechia
Wynagrodzenie:	Od 1500 EUR
Rodzaj zatrudnienia	Pełny etat
offer.cv.ready-to-relocate.label	common.yes.label

Opis treści CV

Vážená paní, vážený pane, rád bych se Vám krátce představil. Celou svou dosavadní praxi jsem obětoval potravinářství, konkrétně kvalitě, hygieně a bezpečnosti potravin. V tomto oboru jsem dosáhl řady úspěchů (audit od členů komise EU z Bruselu, dosažení akreditace SAK ČR a jiné). Rád se v tomto oboru učím novým věcem, ale mnohem raději své postřehy a znalosti aplikuji do praxe a předávám dál. Věřím, že Vás můj profil zaujme. S přátelským pozdravem Jakub Holý

Doświadczenie

01.03.2007 – 01.05.2011

FN Motol
Hygienik stravovacího provozu
kontrola a dozor nad kuchyněmi (pacientská a zaměstnanecká), dohled na dodržování SVHP, tvorba a aktualizace HACCP, školení zaměstnanců, komunikace s KHS, příprava provozů na akreditaci SAK ČR

01.03.2017 – Do teraz

FN Motol
Vedoucí zaměstnaneckého stravování
Přímé vedení týmu 40 zaměstnanců (kuchaři teplé kuchyně, kuchaři studené kuchyně, cukráři, catering), plánování směn, zodpovědnost za plynulý chod kuchyně a jídelny, vytváření receptur, normování pokrmů, tvorba jídelních lístků, vedení porad, příprava na akreditaci, řešení reklamací, personalistika (nábor nových zaměstnanců), zodpovědnost za hospodářský výsledek provozu, dozor nad dodržováním hygienických předpisů, tvorba interních směrnic, školení zaměstnanců

01.04.2012 – 01.01.2013

Aramark s.r.o.
Oblastní ředitel pro gastro provozovny
Přímé vedení svěřených provozů, komunikace s manažery provozů, vedení porad, účast na stravovacích komisích, řešení stížností, reklamací, zodpovědnost za hospodářské výsledky svěřených provozů, personalistika (nábor nových zaměstnanců), implementace interních předpisů, legislativních požadavků

01.06.2010 – 01.03.2012

Generální ředitelství vězeňské služby ČR
Vedoucí referátu stravování a výživy
Metodické vedení vedoucích stravovacích objektů ve věznicích napříč ČR, vedení porad, provádění hygienických kontrol na jednotlivých věznicích, řešení veřejných zakázek na nákup kuchyňské technologie, řešení finančních limitů na stravování odsouzených a obviněných, monitoring nákupních cen potravin

01.02.2013 – 01.03.2017

GTH catering a.s.
Manažer pro kvalitu a jakost
Metodické vedení cca 115 stravovacích provozů napříč ČR, interní audity na provozech, příprava provozů na externí audity a certifikace, školení zaměstnanců, vedení porad, příprava veškeré potřebné dokumentace, sledování platné legislativy ČR a EU, komunikace s dotčenými kontrolními orgány (ČOI, KHS, SZPI, atd.), řešení reklamací a stížností, řešení BOZP a PO, tvorba HACCP, zavádění standardů IFS na provozech, tvorba vnitřních směrnic, školení zaměstnanců