**Curriculum Vitae**

**Personalia**

Naam **Joris de Braak**

Adres Plankenstraat 18

4012 AB Haarlemmermeer

Geboortedatum 30-7-1990

Telefoon 06-12345678

E-mail joris.de.braak@gmail.com

Rijbewijs Ja

**Persoonlijk profiel**

Van jongs af aan wist ik al dat ik kok wilde worden en het is altijd mijn droom geweest om uiteindelijk chef-kok te worden van mijn eigen restaurant. Ik ben een gedreven, jonge kok met liefde voor het vak en vind het heerlijk om onder druk op hoog niveau bezig te zijn in de keuken. Het experimenteren met nieuwe smaken en het maken van nieuwe gerechten in samenwerking met ervaren chefs en gelijkgestemden is voor mij het mooiste wat er is.

**Werkervaring**

2014 - heden **Chef-Rôtisseur, Restaurant de Haard te Haarlemmermeer**

* Verantwoordelijk voor gerechten van/uit de frituur
* Leiding over keukenhulp

2008 - 2014 **Keukenhulp, Restaurant de Baron te Utrecht**

* Voorbereiding van de lunch
* Innoveren van het menu

2006 – 2008 **Kok in opleiding, Brasserie Chassé te Breda**

* Assisteren van de Sous-chef
* Mise en place
* Bediening

**Opleidingen**

2006 - 2008 **mbo Horeca, Gespecialiseerd kok BBL, De Rooi Pannen te Breda**

Diploma: ja

2001 - 2006 **mavo, Algemene School Noord te Haarlemmermeer**

Diploma: ja

**Cursussen**

2015 Cursus ‘Allergenendeclaratie’. Certificaat: ja

2009 Cursus ‘Hygiënecode HACCP’. Certificaat: ja

2008 Cursus ‘Sociale Hygiëne’. Certificaat: ja

**Vaardigheden**

**Bierkennis**

Tijdens mijn studie heb ik mij verdiept in de wereld van het bier en mij vervolgens gespecialiseerd in bier- spijscombinaties. Ik ben in staat om gasten gedetaileerde informatie over bier en verschillende stijlen of smaakprofielen te bieden.

**Leiding geven**

Als Chef-Rôtisseur had ik de dagelijkse leiding over vier keukenhulpen. Het was mijn taak en verantwoordelijkheid om deze mensen aan te sturen, te motiveren en hun vaardigheden verder te ontwikkelen.

**Computervaardigheden**

Meerdere malen heb ik voor restaurants zelf een huisstijl of menukaart ontworpen en opgeleverd. Mijn Word & Excel vaardigheden hebben ervoor gezorgd dat restaurants op een gemakkelijke manier hun menu kunnen aanpassen.

**Talen**

**Taal Spreken Schrijven Lezen**

Nederlands moedertaal moedertaal moedertaal

Engels goed matig goed

Duitsland matig matig voldoende

**Hobby’s en interesses**

**Hobby’s**

Het telen van eigen groente, culinaire reizen, juijitsu

**Interesses**

Aziatische keuken en cultuur met een voorliefde voor sushi

**Referenties**

Referenties op aanvraag