**Przykład życiorysu chronologicznego**

**KAMIL NOWAK**

75-001 Koszalin

ul. Fioletowa 3c / 7

tel. kom. 602 14 12 12

**WYKSZTAŁCENIE**

2010 – 2014 Zespół Szkół Zawodowych Nr 1 w Koszalinie

 Technikum Gastronomiczne, specjalność: technik przetwórstwa żywności

**PRAKTYKI ZAWODOWE**

2010 – 2014 Restauracja „Czerwony Kur” w Koszalinie

W czasie praktyk do moich obowiązków należało:

* pobieranie surowców z chłodni i magazynów, przygotowywanie składników
* wykonywanie potraw z warzyw, owoców, mięsa, mleka i jego przetworów
* sporządzanie napojów i deserów
* dbanie o prządek w miejscu pracy, przestrzeganie przepisów bhp i ppoż.

**PRACA ZAWODOWA**

07- 09.2014 Restauracja „Rarytas” w Koszalinie - kucharz

07- 08.2013 Dyskoteka i Restauracja „Uroczysko” w Sarbinowie - barman

 praca sezonowa

07. 2012 Smażalnia Ryb „Szprotka” w Mielnie – pomocnik kucharza

 praca sezonowa

**UMIEJĘTNOŚCI I PREDYSPOZYCJE ZAWODOWE**

* zdyscyplinowanie
* odporność na zmęczenie fizyczne
* dobra organizacja pracy

**ZAINTERESOWANIA**

* czynnie uprawiam sport (od 4 lat trenuję piłkę ręczną)
* interesuję się przyrządzaniem cocktaili, drinków, aperitifów i napojów szprycowanych

**DODATKOWE INFORMACJE**

W pracy jestem obowiązkowy, potrafię pracować w grupie. Mam pogodne usposobienie, nie palę papierosów. Posiadam aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

 *Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji* (zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych; tekst jednolity: Dz. U. 2015 r. poz. 2135 ze zm.)

*Czytelny podpis*