

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ

Προσωπικό

- Διεύθυνση**
Σωκράτους 2
42100 Τρίκαλα
- Αριθμός τηλεφώνου**
6900000000
- Διεύθυνση Ηλεκτρονικού Ταχυδρομείου**
paradeigma@cvmaker.com.gr
- Ημερομηνία Γέννησης**
01-10-1990
- Τόπος Γέννησης**
Τρίκαλα
- Φύλο**
Άνδρας
- Εθνικότητα**
Ελληνική
- Οικογενειακή Κατάσταση**
Παντρεμένος

Τεχνικές Δεξιότητες

- Σχεδιασμός και ανάπτυξη μενού
- Μαγειρικές δεξιότητες
- Διαχείριση αποθέματος
- Εκπαίδευση προσωπικού
- Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων
- Διαχείριση χρόνου
- Διαχείριση κουζίνας και προϋπολογισμός

Γλώσσες

- Αγγλικά** ● ● ● ● ●
- Γαλλικά** ● ● ● ● ●

Ενδιαφέροντα

- Διατροφή και Ευεξία
- Ποδηλασία
- Γυμναστήριο

Ονομάζομαι Χριστόφορος Στασινόπουλος και κατάγομαι από τα Τρίκαλα. Είμαι ένας φιλόδοξος Sous Chef με πάνω από 7 χρόνια εμπειρίας στον κλάδο, καθοδηγώντας ομάδες μαγειρικής σε εστιατόρια και ξενοδοχεία υψηλής ποιότητας. Με εμπειρία στην επίβλεψη προσωπικού, τον εξορθολογισμό των εργασιών της κουζίνας και τη δημιουργία καινοτόμων μενού που ξεπερνούν τις προσδοκίες των πελατών. Πιστοποιημένος στους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας και αποδεδειγμένη επιτυχία στη συνεργασία και την διαμόρφωση ενός αποδοτικού περιβάλλοντος εργασίας.

Εργασιακή εμπειρία

Sous Chef Σεπ 2012 - Παρόν
Εστιατόριο Ξενοδοχείου 5 αστέρων στην Κρήτη, Κρήτη

Εργάζομαι ως δεύτερος επικεφαλής, επιβλέποντας μια ομάδα 12 σεφ για να διασφαλίσω ότι όλες οι εργασίες ολοκληρώνονται έγκαιρα και σύμφωνα με τα πρότυπα.

Συνεργάζομαι καθημερινά με τον επικεφαλής σεφ για να βελτιωνόμαστε συνεχώς δημιουργώντας και υλοποιώντας καινοτόμα μενού.

Επιβλέπω τις λειτουργίες της κουζίνας, συμπεριλαμβανομένης της προετοιμασίας του φαγητού και της διαχείρισης των αποθεμάτων.

Εφαρμόζω υψηλά πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας στην κουζίνα.

- Εκπαίδευσα 10 νέα μέλη στις τεχνικές μαγειρικής και την ασφάλεια των τροφίμων.
- Ανάπτυξα το εποχικό μενού, με αποτέλεσμα την αύξηση των εσόδων κατά 15% εντός 3 μηνών.
- Μείωσα τα έξοδα κουζίνας κατά 5.000 ευρώ/μήνα με τον εντοπισμό νέων προμηθευτών και ειδών μενού.

Chef de partie Ιαν 2010 - Αύγ 2012
Εστιατόριο Ξενοδοχείου στη Θεσσαλονίκη, Θεσσαλονίκη

Ήμουν υπεύθυνος για το τμήμα προετοιμασίας του φαγητού και εξασφάλιζα ότι τα πιάτα είχαν μαγειρευτεί σε υψηλό επίπεδο.

Συνεργαζόμουν με άλλους σεφ για να προωθήσουμε την καινοτομία στον τρόπο λειτουργίας της κουζίνας, προσθέτοντας νέα στοιχεία και συστατικά στο μενού.

Παρακινούσα και καθοδηγούσα τους junior chef ενώ διασφάλιζα τη συμμόρφωση με όλους τους κανονισμούς και τις διαδικασίες.

- Αύξησα τα έσοδα κατά 20% μέσω της αυξημένης ικανοποίησης των πελατών και της αποτελεσματικής διαχείρισης των αποθεμάτων εντός 4 μηνών.
- Εκπαίδευσα νέο προσωπικό σχετικά με τις διαδικασίες της κουζίνας και τα πρωτόκολλα ασφαλείας.
- Βελτίωσα και διατήρησα την αξιολόγηση του εστιατορίου από 4,1 σε 4,7 αστέρια στην Google μέσα στον πρώτο χρόνο.

Εκπαίδευση και Προσόντα

Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας Σεπ 2007 - Ιούλ 2009
Σχολή Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρα, Θεσσαλονίκη

Θεωρία μαγειρικής τέχνης (Ελληνική μαγειρική παράδοση & διεθνής κουζίνα)

Βασικές αρχές ανατομίας, ζαχαροπλαστικής και εστιατορικής

Κοστολόγηση προϊόντων και υλικών

Διαχείριση τροφίμων & ποτών

Τεχνικές εγκαταστάσεις & προδιαγραφές εξοπλισμού

Ανάπτυξη μενού

Έλεγχος εμπορεύματος

Διοίκηση προσωπικού

Γαλλική και αγγλική ορολογία

Γενικό Λύκειο Σεπ 2004 - Σεπ 2007
Γενικό Λύκειο Τρικάλων, Τρίκαλα