



📍 MZ  
☎ 123456789, 987654321  
✉ karol-m-nowak@email.com

Jestem barmanem, którego doświadczenie i udokumentowane umiejętności przyniosą wymierne korzyści Drinkotece. Praca jest moją pasją, bo zainteresowanie miksologią i tematem serowowania alkoholi pielęgnuję już od 7 lat. Z powodzeniem tworzę nowe przepisy na oryginalne koktajle i wiem, jak utrzymać w lokalu wspianą atmosferę.

# KAROL NOWAK



## UMIĘTNOŚCI

### Umiejętności specjalistyczne

- Znajomość popularnych przepisów na drinki
- Dogłębna wiedza na temat piwa, wina i twardych alkoholi
- Język angielski — poziom C1
- Prawo jazdy kat. B

### Umiejętności miękkie

- Odpowiedzialna obsługa klienta
- Doskonała pamięć
- Umiejętności organizacyjne
- Odporność na stres
- Umiejętność rozwiązywania konfliktów
- Umiejętność utrzymania higieny w miejscu pracy
- Inicjatywa



## DOŚWIADCZENIE

### Barman Hotel Gama

07/2018 - obecnie

#### Obowiązki

- Obsługa gości w barze hotelowym
- Dbanie o czystość/wygląd baru
- Przygotowywanie koktajli
- Zapewnienie wysokiego poziomu obsługi gości
- Dbanie o zapewnienie wysokich standardów czystości i higieny

#### Osiągnięcia

Stworzyłem 5 nowych przepisów na napoje, które zwiększyły sprzedaż o 15% w ciągu 3 miesięcy.



## WYKSZTAŁCENIE

### Licencjat : Psychologia

Uniwersytet Warszawski , 2011



## KURSY I SZKOLENIA

### 01.2012 Ogólnopolska Szkoła Barmanów w Warszawie

Szkolenie barmańskie I stopnia

### 06.2012 Ogólnopolska Szkoła Barmanów w Warszawie

Szkolenie barmańskie II stopnia

### 04.2016 Międzynarodowa Szkoła Barmanów i Sommelierów

Szkolenie „Miksologia Molekularna”



## ZAINTERESOWANIA

Interesuje mnie fotografia portretowa — od 15 lat fotografuję ludzi z mojego najbliższego otoczenia. W wolnych chwilach dużo gotuję. Lubię łączyć smaki i tworzyć dania z pozornie niedopasowanych do siebie składników.