

NOTRE AGENCE

Capacité d'adaptation : ★★★★★
Travail en équipe : ★★★★★
Autonomie : ★★★★★
Capacité de décision : ★★★★★



Intermann

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

BON PHYSIQUE
PLANIFICATION
ATTENTION AUX DÉTAILS

LANGUES DU CANDIDAT

BULGARE - NATIF

ANGLAIS - 65%

INFORMATIONS

AGE : 51 ANS
PERMIS : OUI
MARIE : OUI
ENFANTS : NON



Aleksandar Atanasov
(51 / EN / P)



Cuisinier

EXPÉRIENCE DU TRAVAILLEUR

Nous avons sélectionné ce candidat car nous avons établi une relation positive avec lui et vérifié son expérience pour ce poste. Nos recruteurs recommandent Aleksandar Atanasov car il possède une vaste expérience dans le domaine et fait preuve de compétence et de rigueur, accomplissant toutes les tâches requises.

Expérience

- [02/2026-04/2026] - (Chef de Partie) Dunav Tours – bateau de croisière fluviale

Préparation et dressage des plats selon les standards de la compagnie. Gestion d'un poste de cuisine, respect des normes HACCP, contrôle des stocks et collaboration avec l'équipe de cuisine dans un environnement à fort volume de production.

- [05/2025-11/2025] - (Chef de Partie) Hotel History, Haskovo, BULGARIE

Préparation des plats à la carte et buffet, organisation du poste de travail, contrôle qualité, respect des normes HACCP, gestion des stocks et réduction du gaspillage alimentaire.

- [05/2024-09/2024] - (Chef Exécutif) Olive Boutique Hotel, Thassos, Grèce

Gestion des menus petit-déjeuner et dîner (à la carte et buffet), cuisine chaude et froide, contrôle des normes HACCP, présentation des plats, organisation et supervision de l'ensemble des opérations en cuisine.

- [07/2023-12/2023] - (Chef de Partie) Naturpark Adler Hotel****, Wolfach, Allemagne

Cuisine chaude, préparation à la carte et buffet, respect des normes HACCP, gestion des postes viande et poisson, contrôle des déchets et gestion des inventaires.

- [02/2023-07/2023] - (Chef de Partie) Hotel Schloss Helmsdorf, Allemagne

Préparation de menus à la carte, élaboration de menus, formation des nouveaux employés et maintien des normes HACCP.