



Nele (24 Jahre)

Ausbildung	Höchster Abschluss: Abitur Studium: Design
Sprachen	Deutsch - Muttersprachlich (ohne Akzent) Englisch - Fließend (B1 / B2)
Outfit Maße	Größe: 1,73 m Konfektion: S

Erfahrung

Ich bin eine kommunikative, offene und selbständig arbeitende Person. Fünffährige Erfahrung in der Gastronomie, hauptsächliche Arbeit hinter dem Tresen und der Küche, aber auch im Service. Die häufigste Tätigkeit dabei ist das Ausschanken/Zapfen von Bier, Wein und Schnaps sowie das Mixen von Standard-Cocktails sowie Sours. In der Küche waren für mich Tätigkeiten wie Zubereiten und Anrichten zugeteilt, zudem habe ich auch als Service Kraft in einem Café/Restaurant gearbeitet. Häufige Arbeit bei Party-Betrieb, was mich bezüglich starken Stress Situationen abgehärtet hat. Ausserdem habe ich als Messehostess gearbeitet, Catering-Firmen auf Messen bei der Speisen-Ausgabe und im Service unterstützt, wobei ich auch als Service Kraft in einem Café/Restaurant gearbeitet habe. Ich kann 3 Teller gleichzeitig tragen und kenne die Service regeln.



Letzten 10 Einsätze inkl. Bewertungen

- ★★★★★ Mittagscatering bei Adidas 23.10.24
(1 Tag in Herzogena... für Keepers and Cooks GmbH)
- ★★★★★ Küchenhilfe in der Meistersingerhalle Nürnberg
(1 Tag in Nürnberg für Ferdin Catering GmbH)
- ★★★★★ Servicekraft im Heilig Geist Saal in Nürnberg-Innenstadt
(1 Tag in Nürnberg für Keepers and Cooks GmbH)
- ★★★★★ Koch
(1 Tag in Nürnberg für Seminaris Hotel Nürnberg)
- ★★★★★ Aushilfe Frühstücksservice 02.-08.09.24
(1 Tag in Nürnberg für IntercityHotel Nürnberg)
- ★★★★★ Seminaris Hotel Nürnberg
(3 Tage in Nürnberg für Seminaris Hotel Nürnberg)
- ★★★★★ Küchenhilfe zur Vorbereitung und Veranstaltung
(1 Tag in Fürth für Ferdin Catering GmbH)
- ★★★★★ Seminaris Hotel Nürnberg
(1 Tag in Nürnberg für Seminaris Hotel Nürnberg)
- ★★★★★ Euroguss
(3 Tage in Nürnberg für INTALS SPA)
- ★★★★★ Biofach 2020
(4 Tage in Nürnberg für Charmeleon)

