

Marko Kovač

m.kovac.chef@email.hr | +385 91 555 0198

SAŽETAK

Izvršni glavni kuhar s više od 15 godina iskustva u vođenju uglednih mediteranskih restorana u Zagrebu i Splitu. Dokazani rezultati u smanjenju otpada od hrane za 22% kroz strateški inženjering jelovnika i ponovno pregovaranje s dobavljačima. Ekspert u izgradnji nagrađivanih kulinarskih timova i održavanju zadržavanja osoblja od 95% u stresnim okruženjima.

RADNO ISKUSTVO

Izvršni glavni kuhar | Hotel Esplanade - Zinfandel's | Zagreb, Hrvatska

svi 2019. - Danas

- Upravljaو svim kuhinjskim operacijama za objekt s godišnjim prihodom od 4 milijuna eura, vodeći tim od 35 kulinarskih stručnjaka.
- Razvio novu strategiju sezonskog jelovnika koja je povećala prodaju slastica za 30% i predjela za 15% unutar šest mjeseci.
- Smanjio troškove hrane s 32% na 26% kroz strogu kontrolu porcija i implementaciju sustava revizije otpada.
- Predvodio projekt renovacije kuhinje s proračunom od 200.000 eura, poboljšavajući učinkovitost tijeka rada i smanjujući vrijeme izdavanja narudžbi za 20%.
- Održavao najviše ocjene na sanitarnim inspekcijama kroz osam uzastopnih nenajavljenih nadzora provođenjem strogih higijenskih protokola.

Chef de Cuisine | Restoran Nautika | Dubrovnik, Hrvatska

kol 2015. - tra 2019.

- Upravljaو linijom visokog volumena koja je proizvodila preko 400 sljedova po večeri tijekom ljetne sezone.
- Razvio i izveo specijalizirani degustacijski meni koji je dobio iznimne kritike u vodećim gastronomskim vodičima.
- Mentorirao i promovirao 4 pomoćna kuhara na pozicije Sous Chefa, uspostavljajući kulturu unutarnjeg rasta i izvrsnosti.
- Pregovaraо o novim ugovorima s lokalnim OPG-ovima, smanjujući troškove namirnica za 12% uz istovremeno poboljšanje kvalitete sastojaka.
- Implementirao model rasporeda rada koji je smanjio troškove prekovremenog rada za 15.000 eura godišnje bez utjecaja na brzinu usluge.

Sous Chef | Bistro Appetit | Zagreb, Hrvatska

lip 2012. - srp 2015.

- Nadzirao dnevne liste pripreme i postavljanje linija za tim od 12 ljudi, osiguravajući dosljednost u svim smjenama.
- Kontrolirao zalihe suhe robe i mesa, smanjujući mjesečnu vrijednost kvarenja hrane za približno 1.200 eura.
- Vodio tjedne treninge o naprednim francuskim tehnikama kuhanja i temeljcima za mlađe osoblje.
- Koordinirao s voditeljem događanja izvršenje banketnih usluga za grupe do 300 gostiju uz stopostotnu točnost.

OBRAZOVANJE

Ugostiteljsko-turističko učilište | Specijalist kulinarskog menadžmenta | Gastronomija i restoraterstvo

ruj 2008. - svi 2012.

Visoka škola za menadžment u turizmu | Stručni prvostupnik | Hotelski menadžment

kol 2006. - svi 2008.

VJEŠTINE

Razvoj jelovnika, Dizajniranje tanjura (Plating), Napredne vještine rada nožem, Poznavanje svjetskih kuhinja, Osnove slastičarstva i pekarstva, Nabava i opskrba, Vođenje kuhinjskog osoblja, Analiza troškova hrane (Food Cost), Upravljanje dobiti i gubitkom (P&L), Poznavanje POS sustava, Upravljanje zalihama, Odnosi s dobavljačima, Sigurnost hrane (HACCP), Zaštita na radu, Sanitarni standardi, Protokoli za upravljanje alergijama, Održavanje opreme, Upravljanje kriznim situacijama, Efektivna komunikacija, Upravljanje vremenom, Kreativno rješavanje problema, Rješavanje konflikata

CERTIFIKATI

HACCP certifikat za voditelja | Nastavni zavod za javno zdravstvo (sij 2023.)
Certificirani majstor kuhar | Hrvatska obrtnička komora (stu 2021.)

JEZICI

Hrvatski (Izvorni govornik)
Engleski (C1 - Napredni korisnik)

AKTIVNOSTI

Volonterski kulinarski mentor

Podučavanje osnovnih vještina kuhanja nezbrinute mladeži u lokalnim centrima.

Gastronomska konferencija (Weekend Food Festival)

Redoviti sudionik i panelist na temu održivih praksi u kuhinji.