

Ivan Kovač

ivan.kovac.pizza@gmail.com | +385 91 555 0198

SAŽETAK

Iskusan stariji pizzaiolo s više od 8 godina stručnosti u pripremi napuljske i artisanal pizze. Dokazana sposobnost vođenja kuhinja visokog volumena s proizvodnjom od 300+ pizza po smjeni, uz održavanje strogih standarda kvalitete i smanjenje otpada hrane za 15% kroz optimizirano upravljanje zalihama.

RADNO ISKUSTVO

Glavni Pizzaiolo | Pizzeria Franko's Pizza & Bar | Zagreb, Hrvatska

svi 2019. - Danas

- Predvodio dnevnu proizvodnju od 400+ artisanal napuljskih pizza na visokofrekventnoj lokaciji u Zagrebu.
- Dizajnirao novi postupak hladne fermentacije od 72 sata koji je povećao dubinu okusa i dosljedno dobivao najbolje ocjene gostiju.
- Smanjio troškove namirnica za 18% u 12 mjeseci reorganizacijom ugovora s talijanskim dobavljačima brašna i rajčice.
- Upravljač i obučavao tim od 8 zaposlenika u kuhinji tradicionalnim tehnikama rastezanja i preciznom radu s peći na drva.
- Nadzirao održavanje peći Stefano Ferrara, osiguravajući optimalno zadržavanje topline i performanse tijekom 10-satnih smjena.

Voditelj Pizza tima | Karijola | Zagreb, Hrvatska

ožu 2016. - tra 2019.

- Izvršavao uslugu visokog volumena u renomiranom zagrebačkom lokalima, održavajući tempo od 60 pizza po satu tijekom vikenda.
- Suradnja na razvoju jelovnika dovela je do uvođenja 4 sezonske pizze od kiselog tijesta koje su činile 25% ukupne mjesečne prodaje.
- Implementirao revidirani sustav praćenja zaliha koji je smanjio otpad namirnica za 12% u prvih šest mjeseci.
- Održavao potpunu usklađenost sa sanitarnim propisima Republike Hrvatske, doprinoseći vrhunskim ocjenama inspekcije.

Pizzaiolo na liniji | Pizzeria Bokamorra | Split, Hrvatska

kol 2014. - velj 2016.

- Ovladao radom na pećima na drva, održavajući specifične temperature zone za dosljednu kvalitetu pečenja.
- Pripremao svježu mozzarellu i domaće umake svakodnevno kako bi osigurao vrhunsku kvalitetu proizvoda za 200+ gostiju po smjeni.
- Sudjelovao u prijelazu na model s lokalnim dobavljačima, što je poboljšalo svježinu namirnica.
- Povećao učinkovitost pripreme za 15% kroz reorganizaciju radne stanice i optimizaciju tijeka rada.

OBRAZOVANJE

Ugostiteljsko-turističko učilište | Kuhar | Ugostiteljstvo

ruj 2010. - lip 2013.

Aspira Visoka škola za menadžment i dizajn | Stručni prvostupnik | Međunarodni menadžment u hotelijerstvu i turizmu

ruj 2013. - lip 2016.

VJEŠTINE

Upravljanje hidratacijom tijesta, Rad s peći na drva, Priprema kiselog tijesta i poolish starteri, Tehnike ručnog rastezanja, Nabava i uparivanje sastojaka, Kemija sastojaka tijesta, Upravljanje kuhinjom velikog volumena, Kontrola zaliha i otpada, Razvoj jelovnika, Sigurnost hrane i higijena (HACCP), Obuka i mentorstvo osoblja, Odnosi s dobavljačima

CERTIFIKATI

VPN Certified Pizzaiolo | Associazione Verace Pizza Napoletana (lip 2015.)
HACCP certifikat | Nastavni zavod za javno zdravstvo (sij 2023.)

JEZICI

Hrvatski (Izvorni govornik)
Talijanski (Profesionalna radna razina B2)

AKTIVNOSTI

Posjetitelj International Pizza Expo

Godišnje sudjelovanje na radionicama usmjerenim na naprednu hidrataciju i znanost o fermentaciji.

Volonterske kulinarske radionice

Organiziranje mjesečnih radionica izrade pizze za mlade u lokalnoj zajednici.