



JOHN TEAGUE

ΣΤΟΧΟΣ

Να εργάζομαι σε ένα περιβάλλον που με ενθαρρύνει να πετύχω και να εξελιχθώ επαγγελματικά, όπου μπορώ να χρησιμοποιήσω κατάλληλα τις δεξιότητες και τις γνώσεις μου.

ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- **Kritos Meze Wine Bar Mannheim**
1/5/2020 - Τρέχον
Επικεφαλής σεφ / σύμβουλος
Υπεύθυνος για τη ρύθμιση όλων των πτυχών που αφορούν την κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του μενού, της εξυπηρέτησης, της προετοιμασίας, του κόστους, των μηχανημάτων, του προσωπικού κ.λπ. ενός νέου επιτυχημένου εστιατορίου
- **Εστιατόριο Κουπές**
1/5/2017 - Επί του παρόντος
Αρχιμάγειρας
Εργάζεται ως επικεφαλής σεφ υπεύθυνος για τον προγραμματισμό μενού, την παραγγελία, τον ποιοτικό έλεγχο, τον συντονισμό προσωπικού, την προετοιμασία και online κατά τη διάρκεια του σέρβις
- **Alexandra Beach Hotel 4 αστέρων**
1/5/2016 – 20/10/2016
Executive Chef
Όλες οι εργασίες της κουζίνας Συντονισμός a la carte και υπηρεσία μπουφέ.
- **Creta Dream Royal**
1/5/2014 – 20/10/2014 (εποχικό ξενοδοχείο)
Executive Chef
Όλες οι πτυχές της διαχείρισης της κουζίνας. Υπηρεσία μπουφέ και a la carte
- **Το ψητοπωλείο του Τζέι Τζέι**
5/2008 – 11/2013
Ιδιοκτήτης σεφ

Διαχείριση κουζίνας, προγραμματισμός μενού, κοστολόγηση, συντονισμός προσωπικού

- **Ξενοδοχείο Aegean Palace**

4/1997 – 10/2007

Executive Chef

Όλες οι πτυχές της τροφοδοσίας για το ξενοδοχείο, οι προετοιμασίες, ο σχεδιασμός μενού, η κοστολόγηση, ο κατάλογος του προσωπικού γλυκού σταθμού a la carte, η φάτνη και το ζεστό τμήμα.

- **Louis Creta**

5/1996 – 10/1996

Σους σεφ, Υπεύθυνος εστιατορίου a la carte

- **Εστιατόριο Άνεμος**

4/1993 – 10/1998

Αρχιμάγειρας

Όλες οι πτυχές της διαχείρισης της κουζίνας a la carte

- **Εστιατόριο Νυκτερίδα**

4/1989 – 10/1993 και αρκετά χρόνια χειμερινές εποχές

Αρχιμάγειρας

Σχεδιασμός και προετοιμασία μενού a la carte, λειτουργιών και Table de Hotel

- **Kingfish Lodge Hotel Νέα Ζηλανδία**

1987 - 1989

Αρχιμάγειρας

Μενού a la carte σε απομονωμένο ξενοδοχείο και τροφοδοσία για κινηματογραφικό συνεργείο

- **Ψητοπωλείο Tony's Duke of Marlborough**

1983 - 1987

Επικεφαλής σεφ, εκπαιδευόμενος διευθυντής. Ξεκίνησε ως κουζίνα, προχωρώντας σε αρχιμάγειρα και εκπαιδευόμενο διευθυντή, υπεύθυνο για όλες τις προετοιμασίες, τις σπεσιαλιτέ, τα επιδόρπια και τον προγραμματισμό του καθημερινού μενού

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- London City και συντεχνίες 1986 706/1 Πάσο
- London City και συντεχνίες 1988 706/2 Πιστ
- Τεχνικό Ινστιτούτο του Όκλαντ Πιστοποιητικό υγιεινής εστίασης
- Τεχνικό Ινστιτούτο του Όκλαντ Προηγμένο πιστοποιητικό υγιεινής

- **Τεχνικό Ινστιτούτο του Όκλαντ** Πιστοποιητικό εξυπηρέτησης εστιατορίου

ΓΛΩΣΣΑ

Αγγλικά ως μητρική γλώσσα και άπταιστα ελληνικά

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ιθαγένεια: Νέα Ζηλανδία και Βρετανός πολίτης με ελληνική άδεια εργασίας