

Robert Kaczmarek

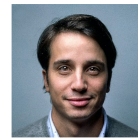
Młodszy Kucharz

Warszawa, Polska

r.kaczmarek.chef@gmail.com

+48 503 847 291

linkedin.com/in/robertkaczmarek-chef



Profil

Absolwent technikum gastronomicznego z tytułem technika żywienia, uzupełniający wykształcenie na WSHiG w Poznaniu. Podczas pracy w restauracji Atelier Amaro (1 gwiazdka Michelin) przygotowywałem średnio 65 dań dziennie na stanowisku garde manger. Certyfikat HACCP i kurs sommelierski podstawowy.

Doświadczenie

Commis Chef (garde manger), Atelier Amaro — restauracja 1* Michelin, Warszawa

Cze 2025 – Lut 2026

Praca na stanowisku zimnym w restauracji fine dining.

- Przygotowanie **średnio 65 dań dziennie** (przystawki, sałatki, desery) w serwisie 50-osobowym
- Opracowanie **4 pozycji** do sezonowego menu degustacyjnego — 2 weszły na kartę
- Utrzymanie **food cost** na stanowisku na poziomie 28% (cel: 30%)
- Kontrola **HACCP** — codzienne pomiary temperatur, dokumentacja 0 niezgodności podczas audytu

Kucharz — staż, Hotel Marriott Warszawa — Restaurant Parmizzano's, Warszawa

Wrz 2024 – Maj 2025

Staż na stanowisku kuchni ciepłej w restauracji hotelowej (120 pokryć/dzień).

- Przygotowanie **dań głównych** (makarony, ryby, mięsa) — obsługa 120 pokryć w serwisie lunchowym
- Samodzielne prowadzenie **stanowiska sosy** podczas nieobecności szefa kuchni

Wykształcenie

Stopień i kierunek, Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu, Poznań

Paź 2024 – Cze 2027

Studia zaoczne — uzupełnienie wykształcenia wyższego. Dotychczasowa średnia ocen: 4,35.

Stopień i kierunek, Zespół Szkół Gastronomicznych im. Stanisława Wyspiańskiego w Warszawie, Warszawa

Wrz 2019 – Cze 2023

Egzamin zawodowy zdany z wynikiem **92%**. Praktyki w 3 restauracjach warszawskich.

Umiejętności

Kuchnia fine dining (garde manger), Przygotowanie dań ciepłych i zimnych, HACCP (kontrola, dokumentacja), Food cost management, Organizacja mise en place, Techniki gotowania (sous vide, konfitowanie), Znajomość produktów sezonowych, Praca w zespole kuchennym (brigade de cuisine), Normy sanitarne i BHP, Degustacja win (podstawy)

Certyfikaty

Języki

Polski (ojczysty), Angielski (B1)

Zajęcie pozalekcyjne

Finalista konkursu „Młody Kucharz Roku 2025”

Mar 2025 – Mar 2025

Top 10 w ogólnopolskim konkursie kulinarnym organizowanym przez Polski Związek Szefów Kuchni. Przygotowanie 3-daniowego menu z produktów regionalnych w 90 min.