

Salvador Massamba Enguru

albisriederstrasse, 4 / 8047 Zurich

34 jahre alt

smassambaenguru@gmail.com | +41 767 753 009

| Aufenthaltserlaubnis B | Sofort verfügbar



Berufliches Profil

Erfahrener Koch mit über 7 Jahren Erfahrung in der Gastronomiebranche in verschiedenen europäischen Ländern (Schweiz, Großbritannien, Luxemburg). Kompetent in der Zubereitung verschiedener Menüs, italienischer und vegetarischer Küche, Mise en Place, Qualitätskontrolle und Inventarverwaltung. Verantwortungsbewusst, effizient und teamfähig.

Berufserfahrung

Braserie La Vuelta d'Or – Lausanne, Schweiz

Juni 2024 – Dezember 2024

- Unterstützung bei der Zubereitung der Hauptgerichte
- Bestandskontrolle und Küchenorganisation
- Enge Zusammenarbeit mit dem Chefkoch während des Service

Restaurante Pilpel – Liverpool Street, London, Großbritannien

April 2023 – März 2024

- Entwicklung und Zubereitung vegetarischer Gerichte
- Organisation des Teams und Koordination des Services
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

Restaurante Lorenzo – Crystal Palace, London, Großbritannien

Oktober 2021 – März 2023

- Warenannahme und Mise en Place
- Zubereitung von italienischen Menüs: Pasta und Pizza
- Qualitätskontrolle und Bestandsverwaltung

Restaurante Bivio – Schuttrange, Luxemburg

Januar 2019 – März 2021

- Unterstützung in der Küche und Erlernen von Pizza-Techniken
- Aufrechterhaltung von Ordnung und Hygiene in der Küche

Gofres Hotel – Luxemburg, Luxemburg

September 2016 – Dezember 2018

- Zubereitung des Frühstücksbuffets für die verschiedenen Hotels der Gruppe
- Reinigung von Geschirr und allgemeine Unterstützung in der Küche

Ausbildung

Zertifikat der beruflichen Qualifikation in der Küche

Instituto Conselleria de Valencia, Spanien

2010 – 2012

Inklusive Lebensmittelhygienezertifikat

Abschluss der Sekundarschule

Valencia, Spanien – 2009

Sprachen

- Spanisch (Muttersprache)
- Französisch (B2)
- Englisch (A1 – Grundkenntnisse)

Fähigkeiten und Kompetenzen

- Organisation der Küche und Arbeit unter Druck
- Kenntnisse in der italienischen und vegetarischen Küche
- Gute Hygienepaxis und Lebensmittelverarbeitung
- Proaktive und professionelle Haltung
- Führerschein
- Aufenthaltserlaubnis B in der Schweiz