

+46781234567
exempel@cvmaker.se

Kal Pedalvägen 74
Oskarsström, 313 91



Olivia Vinge

Bartender

Arbetslivserfarenhet

Bartender

Harry's

dec. 2020 - Nuvarande
Oskarsström

När jag kom tillbaka till Sverige flyttade jag till Oskarsström på grund av jag fick drömerbjudandet att jobba på Harry's. Här har jag följande uppgifter:

- Blanda drinkar och servera dryck till gästerna
- Ge ypperlig service till gästerna och bemöta dem på ett positivt sätt oavsett tidpunkt eller stunder med mycket arbete
- Se till att kunden inte var minderårig och om så var fallet meddela chefen.
- Kassahantering
- Hålla bar- och kassaområdet rent och fint
- Fylla på med dryck och snacks i barområdet
- Plocka tomma glas och städa i barområdet

Bartender

Guapo Bar

maj 2020 - nov. 2020
Barcelona

Efter avslutad bartenderkurs jobbade jag på en bar i Spanien med kunder från hela världen. Mina arbetsuppgifter var:

- Blanda drinkar och servera dryck till gästerna
- Ge ypperlig service till gästerna och bemöta dem på ett positivt sätt oavsett tidpunkt eller stressiga delar.
- Se till att kunden inte var minderårig och om så var fallet meddela chefen.

Ytterligare info

Körkort	B
Kön	Kvinna
Födelsedatum	1994-05-25
Födelseort	Skara
Nationalitet	Sverige
Civilstånd	Ogift

Om

Självsäker, utåtriktad och social bartender med fyra års erfarenhet som bartender i både Sverige och utomlands. Skicklig inom kommunikation, tids- och kontanthantering. Stort intresse för alkohol och drinkar och lång erfarenhet av arbete inom detta. Har gått bartenderutbildning för Flair Bartending och fått använda mina kunskaper praktiskt under ett år arbetandes på en bar i Spanien. Motiverad att fortsätta bygga min karriär inom klädeshandeln och aspirerar nu mot att bli er nästa chefsbartender för att ta mina erfarenheter och tillsammans med er fortsätta att utöka dessa.

Språk

Svenska	● ● ● ● ●
Engelska	● ● ● ● ●

Skara gymnasium

Media

aug. 2017 - juni 2020
Skara

Kurser

Internationell Bartenderkurs

European Bartender School

apr. 2022 - maj 2022

En fyra veckors intensivkurs i Spanien där jag fick lära mig allt kring bartenderyrket av branschexperter. Jag placerade mig högst på slutprovet som handlade om drinkkunskap och cocktailrecept. Jag fick under kursen lära mig:

- Mer än 65 klassiska cocktailrecept
- Skapa egna kreationer, syrups och cocktails med hjälp av avancerade tekniker
- Flairing
- Teori om alkohollagar och spritsorter

Working Flair

European Bartender School

juni 2020 - juni 2020

Kursen lär ut working flair tricks med fokus på kundservice för att höja kundupplevelsen och bli snabbare bakom baren. Jag lärde mig:

- Över 65 working flair tricks med servetter, is, glas, flaskor och garnering
- Tekniker om hur jag ska interagera med mina gäster medan jag utför flair tricks
- Förbättra mitt tempo i baren så att jag kan serva fler kunder under kortare tid