

ROBERT HARTLEY CURRICULUM VITAE

Amsterdam
madbob.nl
bob@madbob.nl

PROFIEL

Ik ben een creatieve mens die van een uitdaging geniet en naar een hoge standaard streeft. Ik ontwikkel graag mijn vaardigheden en ik ben dus beschikbaar voor elke opleiding; ik ben ook goed in onderwijzen.

TALEN

Engels (moedertaal)
Nederlands (C2)
Frans (B1)

WERKERVARING

Juni 2024 tot Jan 2025: Zelfstandig werkende kok bij De Groene Afslag

Jan 2024 tot heden: Zelfstandige bij Mad Bob

Juni tot Nov 2023: Sous-chef bij Kanis

April tot Mei 2023: Assistent chef bij Mediamatic Eten

Feb 2023: Chef-kok bij Mr. Stacks

Verantwoordelijk voor: voedselvoorbereiden en koken, bestellingen beheren, voorraad en inleveringen beheren, schoonmaaktaken, organisatie, recepten aanpassen, personeelsplanning, keukenpersoneel leiden.

Resultaten: Ik heb snel het respect van mijn keukenhulp verdiend door goede begeleiding, goed luisteren, en vaardigheden laten zien. Ik heb de efficiëntie verbeterd, en mijn keukenhulp zijn nu daarom begonnen met de efficiëntie verbeteren; een oefent nu thuis haar mesvaardigheden dankzij mijn begeleiding.

Jul 2022 tot Jan 2023: Sous-chef bij Mr & Mrs Watson's

Resultaten: ik heb de keuken begeleid door het regelen van voorraad, van HACCP-, hygiëne-, mise-en-place-, openings- en sluitingsprocedures, en van communicatie met de voorkant van het huis. Ik heb vier nieuwe koks opgeleid in de keuken. Ik heb een roterend rooster opgemaakt in plaats van elke week een nieuwe opschrijven.

Jun 2022: Kok bij Vermaat ARTIS

Nov 2021 tot Mei 2022: Zelfstandig werkende kok bij Flower Burger

Nov 2021: Afwasser bij Aubergini

Jun tot Oct 2021: Liniekok bij Vegan Junk Food Bar

Apr 2018 tot Dec 2020: Station retailer GPR bij Merseyrail

Verantwoordelijk voor: vervoersbewijzen verkopen, reisadvies geven, vervoersbeveiliging ("transec"), veiligheid, stations openen en sluiten, menigten controleren, gehandicapte mensen helpen, lichte schoonmaaktaken, collega's begeleiden in geval van nood.

Resultaten: Ik bereikte net voor het einde van mijn tijd in de baan goede resultaten in competentietoetsen in veiligheid, klantenservice, en gebruik van apparaturen.

OPLEIDING

Sociale Hygiëne bij SVH (2024)

Nederlands als Tweede Taal Programma II bij Dienst Uitvoering Onderwijs (2021)

MA Philosophy bij The Open University (in 2020 opgezegd)

First Aid & CPR training, Fire Safety training, en COSHH training, bij Merseyrail (2018)

Food Hygiene Level 1 bij Maximus Training (2018)

BA(Hons) Graphic Arts bij Liverpool John Moores University (Nov 2013)

INTERESSES

Talen: Ik schrijf een boek over cognaten tussen het Engels en het Nederlands en ik verras vaak mijn collega's door hun talen oppikken.

Fietsen/wielrennen: Zowel rijden als repareren.

Muziek: Zowel luisteren als maken. Ik speel vele instrumenten en vind het leren ervan makkelijk.