

ANSIOLUETTELO, 2018

Osaaminen ja vahvuudet

Tuloksellisuus, innovatiivisuus ja asenne.

Henkilötiedot

Alexander Trivedi
Pyörärinne 6 E
01280 Vantaa
0445052533
alexander.arkiruokaa@gmail.com
Synt. 12.10.1988

Koulutus

Restonomi 2015
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu

Suurtaloukokki 2007
Gatering-alan perustutkinto,
Vantaan ammattiopisto Varia

Työkokemus

Projektipäällikkö/tuottaja, Toptaste Oy 10/2017 - 2/2018

Esittelykokki/Keittiömestari, Stockmann Herkku 9/2015 - 10/2017

Keittiön vuoromestari, Casino Helsinki 8/2013 – 9/2015

Kesäkauden kokki, Salutorget 5/2013 – 8/2013

Pastakokki, Vapiano 6/2011 – 5/2013

Lisäkekokki sekä **kylmäkhö**, Särkänlinna 4/2011 – 6/2011

Kylmäkhö sekä **lisäkekokki**, Farouge 4/2009 – 4/2010

Kokki, Staff + 4/2007 – 5/2011

Kokki, Enjoy 6/2008 – 4/2009

Kokki, Capital Multiservices (Sentteri oy) 5/2007 - 5/2008

Työharjoittelut

Kokkharjoittelija Don Corleone, 9/2006 – 11/2006

Kokkiharjoittelija Sodexo 12/2005 – 2/2006
Kesko Vantaan varasto.

Kokkiharjoittelija 4/2005 - 5/2005



© Laura Mäniemi



© Laura Mäniemi

Fazer Amica, Vantaan Fazer tehdas

Kielitaito

Suomi - äidinkieli
englanti – kiitettävä
ruotsi - välttävä
ranska – välttävä
japani – välttävä

It-taidot

Excel, Word, yleiset Windows Office -ohjelmat, Adobe Photoshop sekä työvuorolistaohjelma Mara-plan.

Muut tiedot

- Asevelvollisuus suoritettu, 6kk Vekarajärvi
- Harrastukset: matkustelu, liikunta, sienestys, villiyrtit ja marjastus.
- Hygieniapassi
- Anniskelupassi
- Ajokortti

Julkaisut

- Energisoivaa ruokaa, ruokakirja (Tiina Hälvä & Alexander Trivedi 2016)

Some

- Instagram, myös yrityksen instagram sivujen sisällön tuottaminen.
- Facebook, myös ravintolan Facebook-sivujen päivittäminen
- Oma ruokablogi: www.aitoaarkiruokaa.fi