

CV Ziggy Elstak

Persoonsgegevens

Naam:	Elstak
Voornamen:	Ziggy Delano
Roepnaam:	Ziggy
Geboortedatum:	21 juli 2001
Nationaliteit:	Nederlandse
Woonplaats:	Amsterdam
Telefoonnummer (mobiel):	06 – 4373 4889
E-mailadres:	ziggy@jink.net
Talen (woord en geschrift):	Nederlands, Engels



Over mij

Ik ben een sociale jongen uit Amsterdam. Ik hou van lekker eten en koken met vrienden. In mijn vrije tijd ben ik regelmatig bezig met muziek maken en gamen. Ook ga ik graag met vrienden naar de stad voor een drankje en gezelligheid.

In mijn werk ga ik een uitdaging niet uit de weg en zoek ik uitbreidingen van mijn skill set en warenkennis in een dynamische keuken. Ik ben flexibel en hou van aanpakken. Ook in teamverband kom ik goed tot mijn recht. Ik kan goed samenwerken en je kunt op me rekenen als collega.

Werkervaring

NEMO Science Museum

oktober 2022 – september 2023

Horecamedewerker

NEMO heeft als missie om op een interactieve en laagdrempelige manier wetenschap en technologie dicht bij het publiek te brengen. Dat gebeurt in het museum, op school, bij landelijke evenementen en online. NEMO Science Museum is een interactieve, informele leeromgeving waarin een breed publiek in aanraking komt met wetenschap en technologie. Bezoekers zien, horen en ervaren hoe wetenschappelijke fenomenen en technologie hun leven beïnvloeden. Als medewerker bij NEMO Horeca ben ik in eerste instantie verantwoordelijk voor het maken van de bestellingen van de klanten van de twee horecagelegenheden van NEMO. Doordat NEMO gebruik maakt van een open keuken, heb ik daarmee ook direct klantcontact. Ik serveer producten uit aan klanten, neem bestellingen op en reken die ook af. Daarnaast heb ik andere keukentaken, zoals het verwerken van bestelde goederen van de diverse groothandels, het schoonmaken en -houden van de keukens, lol maken met collega's en natuurlijk heel hard werken. Omdat NEMO veel gebruik maakt van uitzendkrachten en freelancers, draag ik als vaste kracht ook verantwoordelijkheid in het aansturen en opleiden van die mensen.

Cannibale Royale du Nord

augustus 2022 – oktober 2022

Keukenmedewerker

Als keukenmedewerker bij Cannibale Royale was ik verantwoordelijk voor het bereiden van de gerechten. Dat deed ik zowel aan de warme kant als de koude kant. Daarnaast hoorden bij mijn taken natuurlijk ook het openen en sluiten van de keuken, het uitladen en verwerken van bestellingen, het doen van de mise-en-place en de eindschoonmaak. Ik communiceer goed, ik begeleid graag collega's en ik zorg voor een nette en opgeruimde werkplek tijdens het koken.

De VerbroederIJ

september 2021 – april 2022

Kok

Als kok was ik bij De VerbroederIJ afwisselend verantwoordelijk voor het opstarten van de keuken in de morgen met aansluitend een dienst, en eerst de dienst en daarna het afsluiten en schoonmaken van de keuken in de avond. Daarbij heb ik naast mijn normale werkzaamheden ook verschillende stagiairs onder mijn hoede gehad en hen technieken uitgelegd, als ook gedrag in de keuken, werkzaamheden en werkwijzen. Door het voeren van een duidelijk bewind, was de keuken beter georganiseerd dan daarvoor.

Verder heb ik hier de laatste praktijkopdrachten voor mijn opleiding afgerond, de passe gedraaid, maar vooral heel veel gekookt.

Fa. Pekelhaaring

mei 2021 – augustus 2021

Assistent Kok

Verantwoordelijk voor de lunch en vaak ook helpen bij diner:

- Keuken openen/opzetten
- Mise-en-place
- Lunch draaien
- Eindschoonmaak

- Algemene keukenwerkzaamheden

First Floor RAI & Kookfabriek januari 2021 – mei 2021

Technieken

In verband met de sluiting van de horeca door de Coronacrisis, was het voor mij niet mogelijk om stage te lopen in een restaurant. Gelukkig bood het ROC mogelijkheden om in kleine groepen toch aan het werk te kunnen zijn. We hebben, onder begeleiding van een chef, verschillende gerechten gemaakt en met technieken geoefend, bijvoorbeeld: en papillotte, chinoise, uitbenen, fileren, koken, garen, bakken, et cetera.

Verder heb ik hier veel warenkennis opgedaan.

Loetje aan 't IJ

december 2019 – juni 2020

Assistent Kok

Loetje aan 't IJ is één van de drukstbezochte vestigingen van Loetje in Amsterdam. Als assistent kok was het mijn taak om te zorgen dat gerechten op tijd en tegelijk op de passe staan. Ik heb gewerkt aan de koude kant, de warme kant, de lunch en aan desserts. Mijn belangrijkste taken waren:

- Mise-en-place
- Bereiden maaltijdcomponenten, waaronder grillen en frituren
- Borden opmaken
- Eindschoonmaak

Hygiëne en warenkennis zijn belangrijke onderdelen van het vak. Verder wordt er een hoge mate van flexibiliteit en hard werken verwacht.

Door de Coronacrisis kon mijn contract helaas niet worden verlengd.

Restaurant Noorderlicht

november 2018 – augustus 2019

Assistent Kok

Als assistent kok was ik voornamelijk bezig met het voorbereiden en bereiden van onderdelen van bestelde gerechten. Ik heb gewerkt aan de koude kant, de warme kant en de lunch-/snackkant. Mijn belangrijkste taken waren:

- Mise-en-place
- Bereiden maaltijdcomponenten, waaronder grillen, frituren, stomen, etc.
- Borden opmaken

Het is in deze functie van groot belang om flexibel te zijn en gestructureerd te werken. Ook mag je nooit de hygiëne uit het oog verliezen.

Op festivals werkten we met verschillende open keukens op het terrein. Ik heb daar gewerkt bij onder andere het grill-station en de frituurkar. Vooral op festivals is de werkdruk hoog, omdat je veel mensen moet bedienen in korte tijd. Dat levert soms stress op, maar vooral veel uitdaging en een goede band met je collega's. Het geeft heel veel voldoening als het allemaal lukt.

Runner

In mijn functie als runner was ik verantwoordelijk voor het brengen van bestellingen aan tafel en het ophalen van vuile vaat van tafel. Het is daarbij belangrijk de gasten netjes te woord te staan en bestellingen zo goed en soepel mogelijk te serveren.

Daarnaast werd ik ingezet voor verschillende klusjes die tussendoor gedaan moesten worden.

Soms komt hier ook fysiek zwaar werk bij kijken. Mijn taken waren onder andere:

- Uitladen en opbergen bezorgingen van groothandels
- Opruimen op en rond het terrein
- Opbouw en afbouw rond evenementen
- Afwassen en poleren

Opleidingen

ROC van Amsterdam

MBO-2 opleiding kok

januari 2020 – juli 2023

ROC TOP

MBO-2 facilitaire dienstverlening

september 2018 – juli 2019

Urban Voetbal School Amsterdam

Doorstart richting MBO-2

december 2017 – juli 2018

Apollo Amsterdam

VMBO-T Klas 3

april 2017 – november 2017

Spinozalyceum Amsterdam

VMBO-T Klas 1 t/m 3

september 2014 – maart 2017

Hobby's

Muziek maken, voetballen, gamen, vissen, film kijken