



referenční

KAREL ZMEŠKAL, 1976, BRANDÝS NAD LABEM

2012

V současnosti pracuji v pozici hlavní šéfkuchař a řídím správu všech restaurací řetězce Detaillo. Od roku 2009 působím také jako podnikající fyzická osoba dle živnostenského zákona - konzultant v oblasti Gastronomie.

2011

Restaurant Detaillo, OC Harfa, Praha
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

2010

Restaurant Detaillo, Statenický Mlýn, Praha
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, česká a mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

2009-2010

Restaurant Mlýn Pataki, Mukařov
Převzetí restaurace do provozu, kompletní managing provozu, marketing, šéfkuchař, krizové řízení, mezinárodní a česká kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, kontrola kuchyně, příprava jídel

2009

Restaurant Detaillo, AFI Palác, Pardubice
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, Italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

2008

Restaurant Detaillo, OC Plzeň Plaza, Plzeň
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

2007

Restaurant Astoria Golf Resort, Karlovy Vary
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering (Filmový festival FM Karlovy Vary)

ÚNOR 2006

Restaurant Detaillo, Karlovo náměstí, Praha
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, smluvní stravování pro firmu Philipe Moris ČR - italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

LISTOPAD 2005

Pizzerie Detaillo, OC Chodov, Praha
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení restaurace, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing

2003

Restaurant Detaillo, Palác Flóra, Praha
Uvedení restaurace do provozu, zařízení vybavení, kolaudace, kompletní managing provozu, marketing, italská kuchyně, mezinárodní kuchyně, pravidelné obměňování jídelního lístku, kalkulace, objednávání surovin + vybavení kuchyně, faktury, personalistika, mzdy, kontrola kuchyně, příprava jídel, zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rauty pro VIP klientelu, catering

ZÁŘÍ-PROSINEC 2002

Šéfkuchař
Rezidence Hotel Restaurant, Netanya, Izrael
Mezinárodní, Izraelská kuchyně
Cateringové akce pro VIP Izraelskou klientelu

2001-2002

Šéfkuchař
Restaurace RIVER CLUB, Praha
Mezinárodní kuchyně + specializace na Izraelskou kuchyni
Jídelní lístky, faktury, příprava jídel, objednávání surovin, personalistika
Studená a teplá kuchyně
BBQ gril
Rauty, brunch, seafood

2000-2001

Kuchař - šéfsměny
Restaurace AQUA, Na plovárně, Praha
Mezinárodní kuchyně
Studená a teplá kuchyně
BBQ gril
Rauty, brunch, seafood

1996 - 2000

Kuchař
Restaurace Kampa Park, Malá Strana, Praha
Mezinárodní kuchyně
Studená a teplá kuchyně
BBQ gril

KONTAKT

Karel Zmeškal
telefon: +420 777 205 128
e-mail: zmeskal.karel@seznam.cz