

CV

Oscar B Karlsson

26/12/1992



Hej!

Jag har precis avslutat min semester och är nu på jakt efter ett givande och utvecklande kockjobb!

Har varit ute och rest de senaste åren i flera olika länder där jag både har jobbat säsong och temporärt på olika restauranger men valde för 3 år sedan att lägga resandet på hyllan och flytta tillbaka till Norge för att stanna här **permanent**.

Arbetat som kock i 13 år på varierande positioner i olika typer av kök. Jag jobbar **snabbt, rent** och med **precision**.

Ordning är en av mina största styrkor och jag tar gärna på mig organiserings arbete där jag jobbar.

Om mitt CV ser intressant ut och om ni vill träffa mig för en intervju eller planera en Trial, kan ni kontakta mig på följande sätt;

Email: OscarBKWork@Gmail.com Tel: **91268190** Skype: **Oscar_k_92**

Referenser finns vid intresse efter en intervju/Trial-shift

Arbetsplatser

Plats: Almås Gymnasiet	Borås, Sverige
Position: Student	
Tid: 8.2008 – 6.2011	
Beskrivning: Svensk Hotell och Restaurang Skola	
Vad: Praktik – Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: La Copita	Borås, Sverige
Position: Kock	
Tid: 5.2010 – 5. 2013 / 12.2013 - 4.2014	
Beskrivning: Spansk Tapas och Grill Restaurang	
Vad: À la carte – (Kväll)	

Plats: Paolos	Borås, Sverige
Position: Kock	
Tid: 5.2013 – 12.2013	
Beskrivning: Italiensk Antipasti och Pizzeria	
Vad: Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: Victoria	Båstad, Sverige
Position: Kock	
Tid: 6.2014 – 9.2014 (Säsing)	
Beskrivning: Klassisk Svensk Husmanskost Restaurang	
Vad: Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: Hotell Gloppen	Sandane, Norge
Position: Kock	
Tid: 10.2014-1.2015 / 5.2015 – 4.2016 (Säsing)	
Beskrivning: Klassisk Norsk Hotell Restaurang	
Vad: Frukost, Lunch, À la carte – (Kväll), Buffe	



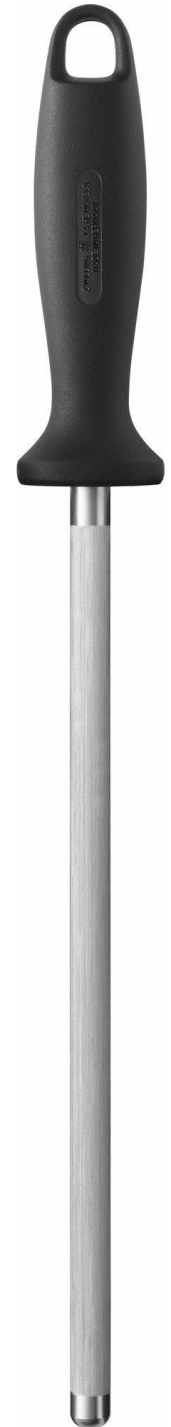
Arbetsplatser

Plats: Italienaren	Visby, Sverige
Position: Kock	
Tid: 4.2016 – 9.2016 (Säsong)	
Beskrivning: Italiensk Antipasti och Pizzeria	
Vad: Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: Little Creatures	Fremantle, Australien
Position: Kort order Kock	
Tid: 2. 2017 – 5.2017 (Säsong)	
Beskrivning: Australiensk/Asiatisk Smårätts Bistro	
Vad: Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: Dear Liza	Melbourne, Australien
Position: Kock	
Tid: 6.2017 – 12.2017	
Beskrivning: Australienskt/Amerikanskt Cafe	
Vad: Frukost, Lunch, À la carte – (Kväll)	

Plats: Grådi	Oslo, Norge
Position: Kock	
Tid: 1.2018 – 8.2018	
Beskrivning: Smårätts och Brunch Restaurang	
Vad: Lunch, Brunch, À la carte – (Kväll)	



Arbetsplatser

Plats: Hôtel Skògafoss	Skògafoss, Island
Position: Kort order Kock	
Tid: 8.2018 – 11.2018 (Säsong)	
Beskrivning: <i>Turist hot spot Bistro</i>	
Vad: <i>Lunch</i>	

Plats: Vínyl	Reykjavik, Island
Position: Köksmästare	
Tid: 2.2019 – 9.2019	
Beskrivning: <i>Cafe/Bistro</i>	
Vad: <i>Lunch, Brunch, À la carte – (Kväll)</i>	

Plats: Boda Bars	Edinburgh, Skottland
Position: Kock	
Tid: 10.2019 – (3.2020) - (<i>Permitterad p.g.a Coronan</i>)	
Beskrivning: <i>Svensk/Skotsk Restaurang</i>	
Vad: <i>À la carte – (Kväll)</i>	

Plats: Verket	Varberg, Sverige
Position: Kock	
Tid: 6.2020 – 9.2020 (Säsong)	
Beskrivning: <i>Svensk/Världsinsp. Lunch Restaurang</i>	
Vad: <i>Lunch</i>	

Plats: Foodlab	Oslo, Norge
Position: Kock	
Tid: 9.2020 – 9.2021	
Beskrivning: <i>Catering</i>	
Vad: <i>Lunch</i>	



Arbetsplatser

Plats: Kreativ C. Kantine	Oslo, Norge
Position: Kock	
Tid: 12.2021 – 9.2022 / 6.2023-9.2023	
Beskrivning: Kantine på högre nivå	
Vad: Lunch	

Plats: Haavind Kantine	Oslo, Norge
Position: Kock ansvarig för övertidsmat, meny etc.	
Tid: 9.2022 – 6.2023	
Beskrivning: Kantine på högre nivå. Världinsp. Mat, franskt, sydamerika, husmanskost, östasiatiskt, sydeuropa etc.	
Vad: Lunch och övertidsmat (Kväll) (70p+)	

