

# Curriculum Vitae

## PERSONALIA

Naam	Hendrik de Waard
Adres	Paasheuvelweg 28A, 1106 TD Amsterdam
Telefoonnummer	0612345678
E-mail	voorbeeld@cvmaker.nl
Geboortedatum	6-6-1996
Geboorteplaats	Nijmegen
Geslacht	Man
Rijbewijs	B
Nationaliteit	Nederlandse
Burgerlijke staat	Ongehuwd

## PROFIEL

Ik ben een **ervaren en professionele bartender** met **meer dan 5 jaar ervaring**. Ik kan **meer dan 50 cocktails** voorbereiden: dit is een persoonlijke passie die ik heel graag met anderen deel. Klanten kunnen van mij de **beste service** verwachten. De afgelopen jaren heb ik ook **meerdere teams geleid**. Ik overtrof toen **3 jaar op een rij** mijn verkoopdoelen met **10%**. In **2021** verhoogde ik de omzet van onze bar met 5%.

## WERKERVARING

sep. 2018 - heden	<b>Bartender</b> <i>Mata Hari, Amsterdam</i> Parttime werk bij Mata Hari, een bekend Amsterdams restaurant. Ik werkte daar aan de loungebar. Dit werk combineerde ik <b>drie dagen per week</b> met mijn studies. Hier leerde ik vooral werken met <b>high profile klanten</b> in een chique omgeving. Ik leerde onder andere om: <ul style="list-style-type: none"><li>Wijn correct te serveren.</li><li>Cocktails te maken.</li><li>Pro-actief klanten te helpen en te bedienen.</li></ul>
okt. 2015 - jun. 2017	<b>Bartender (studentenjob)</b> <i>Café 't Smalle, Amsterdam</i> Weekendwerk bij café 't Smalle. Dit was mijn eerste echte ervaring als bartender. Ik heb zeer dierbare herinneringen aan deze plek, de <b>sociale vaardigheden</b> die ik er leerde, maar ook de professionaliteit van mijn collega's. Zij waren een grote inspiratiebron voor mij. Ik leerde toen om: <ul style="list-style-type: none"><li>De kassa te beheren</li><li>Bestellingen op te nemen</li><li>Te werken onder druk, met een glimlach!</li></ul>

## OPLEIDINGEN

sep. 2015 - jun. 2018	<b>Allround Hospitality Medewerker (mbo)</b> <i>ROC van Amsterdam</i>
-----------------------	--

## VAARDIGHEDEN

Eten en drank serveren	<b>Expert</b>
Klantenreceptie	<b>Expert</b>
Cocktails mixen	<b>Expert</b>
Sociaal en hulpvaardig	<b>Expert</b>

---

## CURSUSSEN

jan. 2018 - feb. 2018

### **Internationale Bartender Cursus**

*European Bartender school*

Deze wereldwijd erkende bartender cursus is beroemd vanwege de **unieke leertechnieken** waarmee topkwaliteit bartenders er worden opgeleid. Ik heb daar:

- **Twee (2) maanden ervaring** opgedaan.
  - Meer dan **50 cocktails** leren maken.
  - **Coaching** gekregen van beroepsexperts.
- 

## TALEN

Nederlands	<b>Moedertaal</b>
Engels	<b>Vloeiend</b>
Duits	<b>Redelijk</b>