

Elina Boman

Adress: Rissneleden 165
174 58

E-mail: elinaholmberg@hotmail.com

Telefon: 0738 452157

Personnummer: 1992/11/05



Utbildning

Augusti 2011 – Juni 2015 Restaurang- och hotellhögskolan, RHS
Grythyttan, Örebro Universitet
Kandidatexamen i måltidskunskap och värdskap Program:
Kulinarisk kock och måltidskreatör. Programmet innefattar bland annat näringslära, laborativ matlagning, patisseries och molekylär gastronomi.

Februari 2015 Akademiska Högtiden, Örebro Universitet
Under den Akademiska Högtiden på Örebro Universitet ansvarade jag för att skapa och producera en kaffegodis & dessert för de 500 banketgästerna.

April 2013 – April 2013 Ledarskapsutbildning – Grundnivå
Örebro Universitet, Ånnaboda, Sverige
Förståelse för gruppdynamik, kommunikationsteknik, FIRO, vision guided leadership.

Mars 2018 MOR Online – Restaurangekonomiutbildning
Martin och Servera, Stockholm, Sverige
Introduktion till MOR online, används bland annat för inventering, prissättning samt för att ta reda på lagervärde.

Språk

Svenska – Modersmål
Engelska – Flytande

Datorkunskap

God kunskap angående de grundläggande programmen i Windows och Mac OS

Arbetserfarenhet

- Mars 2018- pågående Köksansvarig, Svenskt tenn
Svenskt tenn är ett inredningsföretag ägt av en stiftelse. I butiken på strandvägen ligger Tesalongen. Där har jag ansvarat för den dagliga driften i köket, inköp, säkerhet samt menyplanering och produktion för olika event. Hög servicekvalité och gott kundbemötande genomsyrar hela företaget och var något som vi ständigt arbetade för.
- Juli 2017 – Januari 2018 Kock, Mäster Anders
Mäster Anders är en kvarterskrog med inslag av det franska köket. Här har jag arbetat som både varm och kallskänka. Varit ansvarig för inventering och den dagliga driften.
- Jan 2016 – Juni 2017 Köksmästare, Edsbacka bistro
Edsbacka bistro var en liten kvarterskrog som upphörde år 2017. Här ansvarade jag för menyn, inventering, ekonomi och hygien. Ansvarig för event, matlagningskurser samt privata middagar.
- Juni 2014-2018
Matstylist, Rosa kokboken och Blå kokboken. Tillsammans med författare Anna Benson och andra volontärer provlagat och stylat mat för en kokboksфотографering.
- Sept 2015 – Dec 2015 Kvällsansvarig kock, Da Matteo
I Göteborg arbetade jag med uppstart samt drivande av en enklare a la cart meny på café Da Matteo. Här ansvarade jag för allt som hörde till kvällsservicen som meny, beställningar etc.
- Juni 2015 – Aug 2015 Kock, En gaffel kort
Juni 2014 – Aug 2014 En gaffel kort är en liten familjeägd restaurang belägen i Simrishamn. Under högsäsong arbetade jag både i varm- och kallkök. Under luncherna serverades smörrebröd som sedan byttes

till en a la cart meny på kvällen. Kvällsmenyn bestod av enkel men väl tillagad mat.

Feb 2014 – Maj 2014	<p>Kock, Sixpenny</p> <p>I Sidney ligger Sixpenny som är en fine dining krog. Restaurangen är rankad som en utav Australiens bästa restauranger och topp 50 i världen. De kombinerar moderna tekniker med råvaran i fokus. Min roll på Sixpenny var att assistera pastry och kallkök.</p>
Maj 2013 – Aug 2013	<p>Kock, Skeppsgossen</p> <p>Skeppsgossen är en lunchrestaurang i Karlskrona. Lunchen bestod utav buffé med lokala klassiker. I övrigt abonnerades krogen för evenemang på kvällarna där vi serverade en satt meny.</p>
Juni 2011 – Dec 2012	<p>Restaurang biträde, Bistro Amica</p> <p>Bistro Amica ligger i Örebro och ägs av Fazer. På Amica serverades det kantinlunch med inriktning på svensk husman. Där assisterade jag köket samt stod i kassan.</p>

Intresse

Min fritid spenderar jag på gym, i skogen eller i soffan med min fästman. Jag utövar olika former av träning men är mest intresserad av tunga lyft, HIIT, och löpning. Mat och matlagning har alltid varit av stort intresse för mig. Jag älskar djur och drömmer om att få ha en stor hund.

Referenser

Lämnas på begäran