



MATHILDE STENO LYKKE

PROFIL

JEG ER EN UNG KVINDE PÅ 23 ÅR BOSAT I KØBENHAVN. OVENPÅ FLERE ÅRS ARBEJDE I RESTAURATIONSBRANCHEN BLANDT ANDET MED LEDELSESERFARING, ER JEG I SOMMERS NETOP STARTET PÅ MULTIMEDIEDESIGN UDDANNELSEN.

AF PERSON ER JEG ENERGISK, STRUKTURERET OG OMSORGSFULD. JEG HOLDER AF AT VÆRE KREATIV, HVILKET SPÆNDER LIGE FRA KREATIVITET ONLINE TIL STRIKNING. JEG ER KENDT FOR AT HAVE JA-HATTEN PÅ OG ELSKER EN GOD UDFORDRING.

CONTACT

Mathilde Steno Lykke
+45 4223 0441
tiller98@live.dk

FRIVILLIG

- **2016 – 2015** Repræsentant ved Danmarks Indsamling
- **2016 – 2014** - Repræsentant ved Operation Dagsværk



KURSER

- 2019 - Internt Management kursus
- 2019- Førstehjælpkursus
- 2019 - Commercial Leadership
- 2019 - FireMarshal Dansk Brandteknik
- 2019 - Employment Law Course
- 2019 - Finance Courses
- 2019 - Recruitment Law



UDDANNELSE

- 2021 – 2023 Multimediedesign, Zealand
- 2019 – 2020 Intern Management uddannelse, Sticks'N'Sushi
- 2014 – 2017 Gymnasial Uddannelse, Virum — STX
 - Engelsk A
 - Spansk A
- 2012 – 2014 Bornholms Efterskole, Rønne
- 2004 – 2012 Folkeskole; Kildegaard Privat Skole, Stengaard Skole



ERhvervserfaring

BABY BABBO, TJENER, FREDERIKSBERG
JUNI 2021 - AUGUST 2021

STICKS'N'SUSHI, TJENER, LYNGBY/VALBY
SEP 2020 - MAJ 2021

- Ansvarlig for oplæring af nyansatte
- Varetagelse af diverse ledelsesopgaver for min chef.
- Shiftleader
- Koordinering og drift af TakeAway
- Kvalitetskontrol
- Håndtering og servicering af gæster
- Barista / bartender

STICKS 'N' SUSHI, FLOOR MANAGER, LYNGBY
JULI 2019 - SEP 2020

- Ansvarlig for restaurantens daglige operation
- koordinering af vagtplan på baggrund af budget
- Medansvarlig for rekruttering og ansættelse af nye medarbejdere, herunder udarbejdelse af ansættelseskontrakter.
- Medansvarlig for det økonomiske overblik med henblik på overholdelse af restaurantens KPI.
- Udvikling af personalekompetencer.
- Både intern og ekstern konflikthåndtering.
- Planlægning af diverse personale arrangementer.

STICKS'N'SUSHI, TJENER, LYNGBY
JUL 2016 - JUN 2019

- Ansvarlig for oplæring af nyansatte
- Varetagelse af diverse ledelsesopgaver for min chef.
- 6 ugers arbejde i Berlin, for at hjælpe med at starte restauranten op, samt oplære personalet i service- og gæstehåndtering
- Koordinering og drift af TakeAway
- Kvalitetskontrol
- Håndtering og servicering af gæster
- Barista / bartender

SAMSØE SAMSØE, MAGASIN LYNGBY
2015 - 2016

- Salgsassistent
- Butiksmedarbejder



ERhvervskompetencer

- Koordinering af vagtplan på baggrund af budget
- Rekruttering af nye medarbejdere
- Medansvar for SNS Lyngbys økonomi, med henblik på restaurantens KPI
- Ledelseskursus
- Optimering / implementering



SPROGLIGE KOMPETENCER

- **Dansk** – Modersmål
- **Engelsk** – Taler og skriver flydende
- **Spansk** – Taler og skriver på basalt niveau
- **Svensk** – God forståelse
- **Norsk** – God forståelse



PERSONLIGE KOMPETENCER

- Ambitiøs
- Detaljeorienteret
- Kvalitetsbevidst
- Nysgerrig
- Udadvendt
- Energisk
- Resultatorienteret
- Omgængelig



UDLANDSOPHOLD

- DEC 2018 – APR 2019
3,5 RUNDREJSE I ASIEN
- 2017
6 UGERS ARBEJDE I STICKS'N'SUSHI BERLIN



REFERENCER



ERHVERVSERFARING

EMMERYS, LYNGBY

2014 - 2015

- Bager assistent