

Oscar Forss

Namn: Oscar Forss

Adress: Sleipnervägen 101, 136 42 Handen

Telefon, mobil: 0707 48 27 55

E-mail: oscar.forss.1@gmail.com

Github: <https://github.com/wakelesstuna>

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/oscar-forss-201713199/>



Utbildning

aug 2020 – pågående	Yh-utbildning, programutvecklare Java Nackademin, Solna
aug 2007 – jul 2010	Gymnasieutbildning, Hotell- och Restaurangskolan Riksäpplet, Haninge

Anställningar

mars 2017 – aug 2020 (tjänstledig för studier)	Funkalistic, Köksmästare Ansvar för rekrytering, utveckling av ny restaurang, vidareutveckling av befintlig restaurang, team-building, köksekonomi, utbildning av personal
nov 2015 – mars 2017	Funkalistic, Kock Ansvar för menyskrivning, beställningar, A la carte, lunch
apr 2015 – nov 2015	Browallshof, Köksmästare Ansvar för bokningar, beställningar, a la carte
nov 2014 - apr 2015	Browallshof, kock Jobba båda i Varma och kalla köket
mars 2014 – okt 2014	Restaurang Prinsen, Kock Delaktig i service samt prepp, A la carte
aug 2013 – jan 2015	Häringe slott, Kock extra Jobbar som kock med konferens samt a la carte, Jobbat i konditoriet också.

mars 2013 - aug 2013	Villa Söderås, Sous chef Ansvar för bokningar, beställningar, a la carte Bröllop och fester upp till 100 pers. Samt Konferenser
juli 2012 – feb 2013	Restaurang Prinsen, kock Delaktig i service samt prepp, A la carte
apr 2012 - juli 2012	Villa Söderås, Kock Ansvar för bokningar, beställningar, a la carte Bröllop och fester upp till 100 pers. Samt konferenser
sep 2011 –apr 2012	Courtyard by Marriot, Kock A la carte, banketter upp till 300, Lunch
mar 2011 – sep 2011	Jimmys Steakhouse Söder, Kock Stod på grill, samt kall kök och Mice en place A la carte
mar 2011 – mars 2016	Majola, restaurang konsult, Kock
jun 2009 – dec 2011	Waxholm III Skärgården AB, Kock Arbetar i både kall- och varmköket, festvåning med bl. a. Buffé. Även a la carte vid enstaka tillfällen. Säsong
mar 2009 – juli 2011	Profilrestauranger AB, Stadshuskällaren servis Festvåning, stora sällskap 500 +, arbetar i servisen. Fatsservering.
nov 2008 – jul 2010	Haninge kommun, Kock Arbetade i köket och lagade enklare 3 rätters menyer till större sällskap. Serverade vid vissa tillfällen, kan flambera. Har god bärteknik.
jun 2008 – sep 2008	OSM Shop Management AB, Mässman Arbetade som mässman, d.v.s. hjälpte till i köket, städade och tvätta.

Övriga meriter

Sep 2021-pågående	Lia hos CGI, jobbade med att bygga en applikation som utförde automatiserade tester mot en annan applikation.
apr 2013	Var med i uttagningen till juniorkocklandslaget. Blev dock inte intagen, men var en lärorik upplevelse.
apr 2011	Fjärde plats i Nordiska Mästerskapen i servering på Island. Vinkunskap, barkunskap samt servering.
okt 2010	Jobbvecka i London, där jag fick delta i service och mice en place. Jag jobbade på Apsleys, en restaurang inuti The Lanesborough hotel. Samt på one o one, en fisk och skaldjurs restaurang och The Grill på The Dorchester.
april 2010	Cup culinary junior, Gastronord Tog en andraplats i tävlingen, samt Special award winner i tävlingen för årets stjärnskott.
mar 2010 – jul 2010	Mathias Dahlgren, praktik Var delaktig i både mice en place och service. Mycket rolig tid, lärde mig en massa nya tekniker och kunskaper.

IT-kunskaper

Java

- Javautveckling
- Objektorienterad programmering i java
- Objektorienterad analys och design
- Funktionell programmering i Java
- Spring Boot

Kotlin

- Grundnivå

MySQL

- Hur man sätter upp en databas från grunden med scripts
- Hur man ritar/läser er-diagram

Frontend

- Html 5
- css/sass/tailwind css
- Bootstrap 5

- Javascript
- jQuery
- React.js/Next.js

Språk

Svenska, modersmål

Engelska, mycket bra i tal och skrift

Körkort

Innehar B-körkort, samt terrängskoterkort.

Referenser

Lämnas på begäran