

Per Kålbäck, Köksmästare

2010-03-10



Hultvägen 17, 642 32 FLEN
070-544 09 01, 0157-152 71
per@lulijo.se

<http://www.lulijo.se>

Född: 21 maj 1973
Civilstatus: Gift med två barn
Nationalitet: Svensk

MÅL

Jag verkar för att vara en driven och engagerad ledare i frontlinjen för utveckling. Oavsett om det är små projekt eller långsiktiga anställningar och uppdrag.

UTBILDNINGAR OCH SKOLA

Livsmedelsteknisk utbildning 2 år, Thomasgymnasiet – Strängnäs
Grundskola, Åkerskolan – Åkers Styckebruk

ÖVRIGA KURSER & UTBILDNINGAR

Jan Hedh, Yxtaholms Slott, Flen – Matbröd & sötbröd

Jan Hedh, Restaurangakademien, Stockholm – Sylta & Safta.

Jan Hedh, Restaurangakademien, Stockholm – Glass, sorbet & parfait.

Stefan Eriksson, Restaurangakademien, Stockholm – Svenska smaker

Fredrik Ericsson, Restaurangakademien, Stockholm – Julens mat

Restaurangakademien, Stockholm – Ekonomi i köket

UGL, Värmdö med företaget Linen, *Utveckling av grupp och ledare*. Fem dagars internatkurs på Värmdö med företaget Linen (www.linen.se). UGL syftar till att ge kursdeltagaren en möjlighet att förstå ledarskap och medarbetarskap i grupper samt att förstå samspelet mellan grupputveckling och ledarskap för en gynnsam utveckling. Denna förståelse är en utgångspunkt i att öka engagemang, effektivitet och trivsel. Lönsamheten i en fungerande grupp, som präglas av öppenhet och som lyckas lösa konflikter som uppstår är markant högre än låste grupper.

MILITÄRTJÄNSTGÖRING

Bevaknings & Depåman S1/FO47 - Enköping

SPRÅK

Svenska – modersmål

Engelska – Flytande i tal och skrift

ARBETSLIVSERFARENHET

2003-pågående Webbdesigner & Webbprogrammerare

Jag har i mitt eget företag arbetat med mindre projekt sedan 2003 där jag har utvecklat innehållshanteringsplattformar, hemsidor och mindre communitys åt mindre företag och organisationer.

2007-2010.09.31 Yxtaholms Slott - Flen

Jag är en av ca sexton personer som har tilldelats förtroendet att förvalta verksamheten på Yxtaholms Slott. Mitt ansvarsområde är fokuserat på maten: *vilka råvaror vi arbetar med, vilka leverantörer som levererar de. Hur vi tar till vara och sparar på jordens resurser med moderna tekniska hjälpmedel och stolta svenska traditioner och inom de ramarna serverar den bästa maten som skall vara nyttig för både kropp, samvete och själ.*

2006-2007 Yxtaholms Slott - Flen

Jag kom tillbaka till Yxtaholms Slott juni 2007 för att arbeta under ett sex månader långt kontrakt, för att hjälpa till och stötta under en hektisk höst. Jag blev kvar vintern våren/sommaren 2007. Hösten 2008 tillfrågades jag att träda in som köksmästare när dåvarande köksmästaren skulle sluta sin anställning.

2003-2006 Ulvhälls Herrgård – Strängnäs

Jag tog anställning på Ulvhälls Herrgård sommaren 2002 med det för oss gemensamma målet att skapa nya relationer till lokala producenter och odlare och därigenom verka för att flytta råvarornas ursprung och berättelse närmare gästerna bord. Under tre års tid var Ulvhälls Herrgård en av de anläggningar i Sörmland som använde flest lokala produkter. Idag har man gått tillbaka till mer konventionella råvaror.

1994-2003 Tidigare anställningar

- Sundbyholms Slott, Eskilstuna. Köksmästare
- Hotell Malmköping, Malmköping. Köksmästare
- Yxtaholms Slott, Flen. Kock
- Fiskbutiken, Strängnäs. Kock
- GK Bar och Matsal, Ljusdal. Kock
- Järnvägshotellet, Ljusdal. Kökschef
- Hotell Gyllene Bocken, Ljusdal. Kock, webbdesigner
- Restaurang Bistro, Strängnäs. Kock
- Svalins Spis, Trosa. Kock/Köksansvarig
- La Stampa, Dublin/Irland. Kock
- Ulvhälls Herrgård, Strängnäs. Kock
- M/S Visholmen, Strängnäs. Kock
- Bistro, Strängnäs. Kock, bartender
- Wasaskolans Centralkök, Strängnäs. Kock
- Hotell Rogge, Strängnäs. Kock, bartender, receptionist, städare - lärlingsnivå.
- Strandrestaurangen, Mariefred. Kock - lärlingsnivå.

DIGITAL TEKNISK ERFARENHET

HTML/CSS 7 år, medioker

Klassisk ASP, Access & MySQL 9 år Medioker

PHP, nybörjare, 2 år

JavaScript & JQuery (ramverk) nybörjare, 1 år

Photoshop, Illustrator, DreamWeaver 7 år Mycket goda kunskaper

Allt som har med hantering av webbsidor i allt från uppstart och vidareutveckling och drift. 7 år Mycket goda kunskaper.

KVALIFIKATIONER

Avancerad restaurangmatlagning 15 år

Skolköksmatlagning, Vikariat 6 månader

Ekonomiskt ansvar i restaurangkök 7 år

Ekonomiprogram för restaurangkök 7 år

FÖRTROENDEUPPDRAG

Styrelseledamot, Sörmlands Matkluster

Tillförordnad ordförande Sörmlands Matkluster

REFERENSER

Erik Floren, ägare Steinar Öster Rest. AB & Axslott AB /Yxtaholms Slott
08-679 99 57

Christoffer Florén, platsansvarig Yxtaholms Slott
070-562 74 44