

# Paweł Kostaś



Telefon: 505 051 481, e-mail: [pkkostek@yahoo.com](mailto:pkkostek@yahoo.com)

## WYKSZTAŁCENIE:

---

<b>Wyższa Szkoła Zarządzania i Bankowości w Krakowie</b> Kierunek Marketing i Zarządzanie, dyplom licencjat	1997 – 2001
<b>Zespół Szkół Medycznych nr 6 w Krakowie</b> Wydział Dietetyki, dyplom dietetyk	1996 – 1997
<b>Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie</b> Kierunek kelner bufetowy, dyplom kelner bufetowy	1992 – 1996

## DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE:

---

**Restauracja Pimiento Argentino Grill, Kraków, Kierownik restauracji** IX 2010 – aktualnie  
Koordynowanie działań podległego personelu, podnoszenie jakości oferowanych usług poprzez szkolenia kelnerów z zasad obsługi konsumenta, sommelierskie, aktywnej sprzedaży, komunikacji interpersonalnej. Kontrolowanie na bieżąco pracy kelnerów oraz jakości potraw wydawanych z kuchni. Pozyskiwanie nowych klientów restauracji, utrzymywanie dobrych relacji ze stałymi klientami. Negocjowanie umów z kontrahentami. Koordynowanie spotkań, kolacji, bankietów, cateringów, wesel. Odpowiedzialność za działania reklamowe i marketingowe restauracji.

**Hotel Radisson Blu, Kraków, Kierownik ds. sprzedaży** VI 2009 – IX 2010  
Sprzedaż usług hotelowych dla grup biznesowych. Pozyskiwanie nowych klientów, budowanie relacji oraz umacnianie więzi z partnerami biznesowymi. Negocjowanie warunków i zawieranie umów z kontrahentami. Koordynowanie spotkań, konferencji i bankietów.

**Sheraton Krakow Hotel, Specjalista ds. sprzedaży konferencji i bankietów** XII 2007 – VI 2009  
Koordynowanie spotkań, szkoleń, kongresów, bankietów okolicznościowych oraz przyjęć weselnych. Organizowanie pobytu dla grup turystycznych wraz z cateringiem w hotelu. Przygotowywanie ofert oraz prowadzenie negocjacji finansowych z kontrahentami. Zawieranie umów. Pozyskiwanie nowych klientów.

**Sheraton Krakow Hotel, Kierownik gastronomii-stażysta** IX 2006 – XI 2007  
Staż menedżerski w działach bezpośrednio związanych z obsługą konsumenta oraz działach powiązanych z gastronomią tj.: Kuchnia, Dział Bankietów, Lobby Bar, Dział Zaopatrzenia, Dział Sprzedaży i Marketingu oraz Dział Księgowości. Pełnienie funkcji Zastępcy Dyrektora Hotelu. Wdrażanie i kontrolowanie projektów Six Sigma.

- Sheraton Krakow Hotel, *Kierownik Zmiany w restauracji The Olive*** IV 2005 – VIII 2006  
Kierowanie zespołem. Szkolenie nowych pracowników. Podnoszenie kwalifikacji podległego personelu poprzez prowadzenie szkoleń z zakresu enologii, obsługi konsumenta, aktywnej sprzedaży, komunikacji interpersonalnej oraz standardów sieci hoteli Starwood, przygotowywanie tygodniowych grafików pracy dla podległych działów, sporządzanie raportów sprzedażowych oraz finansowych dla menedżera restauracji, dbanie o pozytywne relacje z gośćmi hotelowymi.
- Sheraton Krakow Hotel, z-ca *Kierownika Zmiany w restauracji The Olive*** VI 2004 – IV 2005  
Kierowanie zespołem, szkolenie nowych pracowników, podnoszenie kwalifikacji podległego personelu poprzez prowadzenie szkoleń z zakresu obsługi konsumenta. Współpraca z innymi działami gastronomicznymi w hotelu, dbanie o dobry wizerunek hotelu oraz restauracji.
- Sheraton Krakow Hotel, *Kelner*** IV 2004 – VI 2004  
Obsługa konsumenta, podnoszenie kwalifikacji poprzez ciągły udział w kursach barmańskich, kelnerskich, sommelierskich, baristycznych.
- European Chalet Banquets, Chicago, *Kierownik kelnerów*** IV 2003 – IV 2004  
Obsługa konsumentów, dbanie o dobry wizerunek firmy, koordynowanie pracy kelnerów i barmanów podczas imprez bankietowych.
- Restauracja Da Pietro, Kraków, *Kierownik kelnerów*** IX 2002 – IV 2003  
Obsługa konsumentów, dbanie o dobry wizerunek restauracji, szkolenie młodszych kelnerów z zasad obsługi konsumenta oraz enologii.
- Ristorante Avanti, Kraków, *Kelner/Barman*** IV 2002 – VIII 2002  
Obsługa konsumentów, obsługa gości szczególnie ważnych dla restauracji, dbanie o dobry wizerunek restauracji, przygotowywanie napojów dla gości restauracyjnych.

#### **PRZEBYTE KURSY:**

---

- WSET Level 2 Intermediate certyfikat z win i wyrobów spirytusowych;
- Six Sigma Green Belt;
- Leadership

#### **DODATKOWE INFORMACJE:**

---

- Udział w prestiżowym programie sieci hoteli Starwood dla kadry menedżerskiej VITA FUTURA w Assessment Center w Brukseli
- Prowadzenie szkoleń kelnerskich oraz szkoleń dla Managerów Restauracji w Galicyjskiej Szkole Smaku
- Koordynacja 10 Nieformalnego Spotkania Ministrów Obrony Państw Członkowskich NATO – Kraków, Luty 2009.