

Laura Heijmans

INFORMATIE

TALLEN
Nederlands
Engels

HOBBY'S
Sporten

PROFIEL

Hoe ik mijzelf op dit moment zou beschrijven ben ik een enthousiast person, die open staat voor nieuwe stappen in het leven. Ik ben erg creatief en wil graag nieuwe dingen leren. Als ik een doel voor ogen heb ga ik hier ook voor.

WERKERVARING

Krantenwijk, ochtend Blitsaerd

Juni 2019 – September 2019

Leeuwarden

Mijn taken & verantwoordelijkheden:

De ochtend krant moest door de weeks voor 07:00 bij iedere klant bezorgd zijn, en in het weekend voor 08:00. Hiervoor was ik verantwoordelijk om de kranten bij een ophaal punt te verzamelen en daarna voor de eind tijd aan de klanten te leveren.

Zaika burger restaurant

September 2019 – April 2022

Leeuwarden

Taken & Verantwoordelijkheden:

Tijdens mijn werk tijden hier was ik het aanspreekpunt. Ik stond achter de kassa en nam de bestelklingen aan van de klanten. Ook nam ik de telefonische bestellingen op, en zorgde ik dat wanneer een klant een vraag had hij het goede antwoord terug kreeg. Daarnaast zorgde ik ervoor dat de bestellingen goed werken in gepakt en daarna aan de bezorger gegeven werden, ook zorgde ik dat, voor opening en na sluiting de zaak netjes schoon was.

Horeca medewerker, HEMA

September 2021 – Juli 2022

Leeuwarden

Taken & Verantwoordelijkheden: Kassa runnen

Bij de HEMA stond ik in het horeca-restaurant. Hierbij moest ik er voor zorgen dat alle broodjes en maaltijden voor openingstijd klaar waren gemaakt. Daarnaast stond ik door de dag heen extra maaltijden te maken en de klanten te helpen tussendoor. Voor sluitingstijd moest alle temperaturen van koelingen gemeten zijn, alles schoon zijn gemaakt voor de volgende dag, de afwas zijn gedaan, en moest alles klaar gelegd worden voor die dag erna. Er werd streng om gegaan met horeca-regels waar dan ook iedereen zich aan hield.

Johnnys burger company

April 2022 – heden

Leeuwarden

Taken en verantwoordelijkheden:

Binnen dit bedrijf sta ik in de keuken en help in mee bij de kassa. Voor openingstijd zorg ik ervoor dat al het voedsel vers wordt gehaald, en gesneden voor die dag. En dan de zaak schoon is gemaakt voordat de eerste klant aanwezig is. Tijdens de openingstijden ben ik werkzaam in de keuken en zorg ik ervoor dat de burgers worden gebakken, worden klaargemaakt, en uiteindelijk zorgvuldig wordt ingepakt en weg gebracht door een bezorger naar de klant. Wanneer ik tot sluitingstijd werk zorg ik ervoor dat alle materialen die zijn gebruikt worden afgewassen, met daarbij ook de frituur en de grill. Daarna moet er ook altijd geveegd en gedweild worden, en wordt alles afgenomen met een sopje.

Opleidingen

Leeuwarder Lyceum, Leeuwarden

Niveau: HAVO

September 2016 – mei 2021

Behaald: ja

VAVO, Leeuwarden

Certificaat natuurkunde

September 2021 – mei 2022

Behaald: ja

Bouwkunde, Leeuwarden

HBO

September 2022 – heden