

## CURRICULUM VITAE

Alma Hammar  
Lars Kaggsgatan 39b, göteborg, 41522  
(gäller från 25 augusti 2025)  
0764143363  
[almahammar@hotmail.com](mailto:almahammar@hotmail.com)



---

### Wine Mechanics (Vineri)

Göteborg  
feb 2025 -pågående

- Servering av mat och vin i deras vineri i Gammel stan, samt vinbarerna i stan. Härligt och proffsig stämning. Mycket fokus på gästerna och bra service!

### Tacos and tequila & Made in china (resturang och bar)

Göteborg  
Okt 2025 -feb 2026

- Servering på båda resturangerna av mat och dryck. Stimmigt och högt tempo.

### Tyge och sessil (Naturvinsbar)

Stockholm  
nov 2023 -maj2025

- På Vinbaren jobbade jag med servering och tog hand om gäster med fokus på vin och smårätter. Jag fick gå på vinprovningar, jobba nära sommelierer, lära mig mycket om naturvin och träffa producenter. Jag var också med och ordnade event där jag designade affischer och menyer både i pappersformat och digitalt för restaurangens sociala medier.

## Barobao (Resturang)

Stockholm  
okt 2022 - dec 2023

- På Bao tog jag hand om bokningar och placerade gäster i en roll likt hovmästare. Jag lärde mig alkoholservering, Vin, öl, lättare drinkar och kunde även hjälpa till i köket när det behövdes. Här började jag även att göra designjobb. Det startade med eventaffischer åt en vinbar i samma koncern i print och för sociala medier.

## Utö värdshus Servitris

utö, haninge.  
Juni 2022- aug 2022

- Min säsongsanställning på Utö värdshus har innefattat ett roligt och lärorikt arbete inom service. Här innebar det beställningar, bonga mat, servera mat, vin och drinka samt gjort lite kaffe i baren. Jag fick även chansen att jobba under bröllop där jag fick lära mig att blanda grundläggande drinkar i baren, samt sett till att allt känns bra för gästerna. Detta jobb har fått mig att på ett bra sätt kunna hantera stressiga situationer, samt fått utveckla min sociala förmåga med gäster och service i allmänhet

## Waynes Coffee Café/café biträde

Stockholm, Sweden  
Sept 2021- Juni 2022

- Min anställning på Waynes innefattade följande arbete. Jag ansvarade för bemötande av kunder, påfyllning av bakverk, mat och kaffe mm men också lokalskötsel. Jag har tidigare gått en barista utbildning och har mycket bra koll på kaffe. Service är väldigt viktigt för mig och att samtala med kunder och ständigt kunna utveckla min förmåga att samtala och bemöta. Här var det en hel del ensamarbete som utvecklade min förmåga att hantera stress och strukturera arbetet.

## Villa Dagmar/ Östermalm Service, café, restaurang.

Stockholm, Sweden  
Jun 2021- sept 2021

- Min anställning på villa Dagmar har innefattat praktiskt arbete, dels ute i butiken där det varit mer fokus på bakverk, kaffe mm samt bemötande av fikasugna gäster och självklart bra service. Jag har även gått en barista - introkurs. Mitt arbete i matsalen har haft fokus på service, ta beställningar, servera, plocka disk, lära mig lite lätt om viner och jobba under stress.

## Utbildning

---

Anna Whitlocks Gymnasium  
Estetiska programmet Bild och Form, Profil design

Augusti 2019- Augusti- 2022

Basis konstskola

Augusti 2024-Juni 2025

Yrgo Grafisk producent och formgivare

September 2024- Pågående