



# ĐẶNG CHÍ NGUYÊN

Hành chính văn phòng

0855 350 938

nguyenkai1412@gmail.com

377/8, đường Bạch Đằng, phường Gia Định, Thành phố Hồ Chí Minh

## HỌC VẤN

Trường Đại học Công nghệ  
Thành phố Hồ Chí Minh  
(HUTECH)

**Ngôn ngữ Nhật**

2019 - 2025

- GPA: 3,29/4,00 (LOẠI GIỎI)
- Có bốn bài báo Nghiên cứu khoa học được đăng trên tạp chí khoa học Hutech
- Giải Khuyến khích sinh viên nghiên cứu khoa học cấp trường 2022
- Giải nghiên cứu khoa học cấp Bộ năm 2023
- Giải thưởng sinh viên nghiên cứu khoa học Euréka 2022, 2023

## CHỨNG CHỈ

- Tham gia kỳ thi JLPT N3 (12/2022)
- Tham gia kỳ thi JLPT N3 (12/2023)
- Chứng chỉ tiếng Anh B1
- Kỹ năng thuyết trình và tìm việc
- Kỹ năng Giao tiếp và làm việc nhóm

## MÔ TẢ BẢN THÂN

Tôi có kinh nghiệm quản lý và vận hành nhà hàng F&B, từng phụ trách từ giai đoạn setup, làm việc với nhà thầu – nhà cung cấp, đến quản lý nhân sự, báo cáo doanh thu, tồn kho và công nợ. Tôi có khả năng tổ chức công việc, lập kế hoạch, làm việc với nhiều đối tác và xử lý vấn đề nhanh chóng. Với sự cẩn thận, trách nhiệm và kỹ năng hành chính tốt, tôi mong muốn phát triển trong vai trò Hành chính – Văn phòng và đóng góp vào hiệu quả vận hành của doanh nghiệp.

## KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

### CÔNG TY CỔ PHẦN HỢP TÁC VÀ PHÁT TRIỂN SHIZEN

THỰC TẬP SINH 04/2023 - 06/2023

- Thiết kế và phát triển PowerPoint giảng dạy cho các khóa học tiếng Nhật N5.
- Giảng dạy lớp học tiếng Nhật N5 theo giáo trình của trung tâm.
- Soạn và chỉnh sửa giáo án, bài giảng, và đề thi JLPT

### SUKIYA VIỆT NAM

As.Store Manager 12/2023 - 04/2025

- Giám sát vận hành hàng ngày → Đảm bảo quy trình diễn ra trơn tru, đạt hiệu suất cao. Lượng khách hàng tăng liên tục, đảm bảo doanh số luôn trên 400 khách/ 1 ngày
- Theo dõi doanh số & chi phí → Lập báo cáo định kỳ gửi cấp trên, kiểm soát hiệu quả kinh doanh.
- Quản lý tồn kho & nhập – xuất hàng hóa → Đặt hàng hợp lý, đối chiếu số lượng, tránh thiếu hụt hoặc lãng phí nguyên liệu.
- Giải quyết khiếu nại khách hàng → Bảo đảm trải nghiệm tốt và giữ hình ảnh chuyên nghiệp của thương hiệu.
- Phối hợp các bộ phận liên quan → Kế toán, kho, nhân sự để xử lý ca làm, hàng hóa, hóa đơn và hồ sơ.

## MENYA ICHIBAN

STORE MANAGER 05/2025 - 11/2025

- Giai đoạn 1 – Setup & Khởi tạo nhà hàng
- Làm việc trực tiếp với nhà thầu để triển khai xây dựng, thiết kế và hoàn thiện không gian nhà hàng theo tiêu chuẩn từ cấp trên.
- Tìm kiếm, liên hệ và đàm phán với nhà cung cấp để mua sắm trang thiết bị, công cụ – dụng cụ và nguyên vật liệu cần thiết.
- Phối hợp với các bộ phận liên quan để chuẩn bị đầy đủ pháp lý, vệ sinh an toàn và tiêu chuẩn kỹ thuật trước khai trương.
- Lên kế hoạch khai trương, xây dựng quy trình vận hành, SOP, checklist và tiêu chuẩn phục vụ cho toàn bộ nhân viên.
- Giai đoạn 2 – Vận hành & Quản lý hoạt động
- Quản lý 15 nhân viên, tối ưu năng suất +25% và giảm tỷ lệ nghỉ việc 5%.
- Kiểm soát chi phí nguyên vật liệu, cải thiện lợi nhuận từ -65% lên 54,8% trong 3 tháng.
- Nâng cao trải nghiệm khách hàng, đạt 169 đánh giá Google trung bình 4,8 sao, với 93,5% đánh giá 5 sao.
- Triển khai chiến dịch marketing và chương trình khuyến mãi, tăng lượng khách ~352% (từ 278 lên 1,256 khách/tháng) và doanh số ~378%.
- Hoàn thiện bảng lương và hồ sơ nhân viên đúng hạn, đảm bảo 100% tuân thủ nội quy.
- Tuyển dụng, đào tạo và hướng dẫn nhân viên mới; đánh giá hiệu suất và sắp xếp ca làm hợp lý.
- Thực hiện đặt hàng – mua hàng, kiểm soát tồn kho, theo dõi chất lượng đầu vào và đối chiếu số lượng thực tế.
- Làm việc với nhà cung cấp để chốt công nợ, theo dõi thanh toán, lập báo cáo doanh thu – chi phí theo tuần/tháng.