



# PHẠM ĐẶNG NHẬT TIẾN

QUẢN LÝ LÍ CỬA HÀNG

## LÝ LỊCH CÁ NHÂN

Giới tính: Nam  
Năm sinh: 26/06/2003  
Quê quán: Kiên Giang

## LIÊN HỆ VỚI TÔI.

Di động: 0816510626  
Email: phamnhattien2606@gmail.com  
Địa chỉ: 71/5 Chu Văn An, Bình Thạnh, Hồ Chí Minh

## THÀNH TÍCH

Nhân viên xuất sắc nhất Quý 3,4 (2023) và Quý 1,2 (2024) tại Seven System Việt Nam

Quán quân cuộc thi pha chế và phát triển sản phẩm mới (Bartender Contest) tại Seven System Việt Nam 2023

Quán quân cuộc thi pha chế và phát triển sản phẩm mới (Bartender Contest) tại Seven System Việt Nam 2024

Đạt chứng chỉ Đào tạo nhân sự tại Seven System Việt Nam

Đạt chứng chỉ chuyên viên phát triển và mở rộng mặt bằng tại Seven System Việt Nam

Giải khuyến khích sinh viên nghiên cứu khoa học cấp khoa năm học 2023-2024

## MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

### Mục tiêu ngắn hạn:

- Vận hành hiệu quả: Đảm bảo mọi hoạt động trong ca làm việc diễn ra suôn sẻ, từ việc chuẩn bị nguyên liệu, phục vụ khách hàng đến việc dọn dẹp sau khi kết thúc ca.
- Quản lý nhân viên: Phân công công việc hợp lý, đào tạo nhân viên mới, giải quyết các vấn đề phát sinh trong quá trình làm việc, tạo động lực làm việc cho đội ngũ.

### Mục tiêu dài hạn:

- Phát triển sự nghiệp: Trở thành một quản lý nhà hàng chuyên nghiệp, có khả năng lãnh đạo và quản lý đội ngũ hiệu quả.
- Nâng cao kiến thức: Không ngừng học hỏi và cập nhật những kiến thức mới về quản lý nhà hàng, các xu hướng ẩm thực, kỹ năng giao tiếp, và các phần mềm quản lý nhà hàng.

## QUÁ TRÌNH HỌC TẬP

### Đại Học Công Nghệ Thành Phố Hồ Chí Minh

Sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống | 2021 - 2025

- Nghiên cứu lập kế hoạch dự án, điều phối và đảm bảo về mặt truyền thông cho dự án Tết Nguyên Đán (2025)
- Theo học các khóa học Pha chế đồ uống có và không có cồn tại trường
- Chứng chỉ Anh Văn B1 tại trường
- Chứng chỉ Tin học cơ bản tại trường

## KINH NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP

### Trưởng ca bán hàng

Seven System Việt Nam | T6/2022 đến T9/2025

- Quản trị nhân sự, sắp xếp thời gian làm việc phù hợp để đảm bảo tiến độ vận hành tại doanh nghiệp
- Chịu trách nhiệm kiểm tra, quản lý hàng hóa và nguyên vật liệu tồn kho
- Chịu trách nhiệm đào tạo, hỗ trợ nhân viên
- Xử lý các khiếu nại của khách hàng một cách nhanh chóng và hiệu quả

### Chuyên viên bếp lạnh

Winks Hotel Sai Gon Centre | T1/2025 đến T6/2025

- Chế biến và trang trí món ăn lạnh, chịu trách nhiệm chính trong việc chuẩn bị các món ăn không dùng nhiệt
- Sơ chế nguyên liệu và đảm bảo nguyên liệu được bảo quản đúng cách trong tủ lạnh, tủ đông và kho khô, tuân thủ các quy chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm
- Theo dõi số lượng nguyên liệu nhập và xuất hàng ngày để đảm bảo đủ đồ dùng cho các ca làm việc.
- Giữ khu vực làm việc luôn sạch sẽ, gọn gàng. Vệ sinh và sắp xếp các thiết bị, dụng cụ như dao, thớt, máy thái, máy xay,...

## KỸ NĂNG

### Kỹ năng mềm

- Kỹ năng tin học văn phòng
- Ngoại ngữ
- Thuyết trình
- Giao tiếp

### Kỹ năng cứng

- Quản lý nhân sự
- Kỹ thuật nấu cơ bản
- Kỹ năng thực hành bếp nóng và bếp lạnh
- Quản lý hàng tồn kho