



## THÔNG TIN CÁ NHÂN

Ngày sinh: 18/4/1987

Quê Quán: Thừa Thiên Huế

Địa chỉ thường trú: 1/226 Lê Duẩn, TP. Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế

Tình trạng hôn nhân: Độc thân

**HOÀNG THỊ ĐOÀN QUỲNH**  
ĐẦU BẾP

## LIÊN LẠC

0965152997

hoangdoanhquynh1987@gmail

40/15 Bàu Cát 1, Q. Tân Bình, TP.HCM

## TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN

**Tên trường | thành phố Hồ Chí Minh**

2010-2011

Học trường đào tạo nghề Tài  
Danh

## KINH NGHIỆM VIỆC LÀM

**NHÀ HÀNG COFFEE THẢO NGUYÊN**

2011-2013

Số 57 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P.6, Q.3, TP.HCM

**CÔNG TY CỔ PHẦN QUỐC TẾ REDSUN**

36 A BÙI THỊ XUÂN QUẬN 1

2014-2019

- Bếp chính King BBQ chuyên bộ phận Alacar
- Bếp chính nhà hàng TASAKI – ALACAR (409 A Lê Văn Sỹ, quận 3, TP.HCM

## KỸ NĂNG

Có kỹ năng đứng bếp nóng, lạnh

Có khả năng làm việc độc lập, nhóm, có tinh thần trách nhiệm cao, biết tính nhập xuất tồn kho cuối tháng, trợ lý cho bếp trưởng quản lý phân công công việc cho phụ bếp.

## SỞ THÍCH

Nấu ăn, đi du lịch, đọc sách, nghe nhạc và học ngoại ngữ

## GIỚI THIỆU BẢN THÂN

Tôi đến với nghề bếp là sự tình cờ và cũng là cơ duyên, đến bây giờ nghề bếp gắn bó với tôi hơn 8 năm, một khoảng thời gian chưa đủ dài nhưng cũng không phải ngắn và nó cũng đã trở thành đam mê trong tôi. Tôi thật sự yêu thích nó, may mắn là tôi đã được làm việc với rất nhiều món ăn từ món quê nhà Huế rồi tiếp xúc với món Việt 3 miền đến các món Nhật và ẩm thực Hàn. Trong thời gian làm việc tại các nhà hàng lớn nhỏ tại TP.HCM, tôi cũng tích góp cho mình vốn kiến thức và kinh nghiệm cũng như một vài thành tích riêng cho bản thân như là nhân viên xuất sắc khối nhà hàng, nhân viên chuyên cần và cũng mạnh dạn tham gia một vài chương trình truyền hình. Tự nhận mình là người thần thần, nghiêm túc, muốn học hỏi thêm, thử thách bản thân và luôn tìm kiếm cơ hội để tiếp xúc với môi trường để bản thân có thể phát huy hết khả năng của mình ở mức tốt nhất, cống hiến hết sức mình cho công việc.