







MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP


Tìm kiếm một vị trí bếp trưởng nơi tôi có thể làm việc trong môi trường năng động nhiều thử thách.

 Nam

 [REDACTED]

 26/6/1993

 [REDACTED]

 Phạm Văn Chiêu Gò Vấp Thành phố Hồ Chí Minh

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

- CADASA RESORT

07/2010 - 7/2013

PHỤ BẾP

  - Tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn trước và sau khi chế biến.
  - Sơ chế chế biến các món ăn âu á theo thực đơn
  - Dọn dẹp vệ sinh khu vực làm việc.
- KHÁCH SẠN SILK PATH

8/2013 - 02/2017

BẾP CHÍNH

  - Tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn trước và sau khi chế biến.
  - Phân chia công việc trong ca làm.
  - Thực hiện các món ăn âu á bánh theo menu hoặc theo yêu cầu của khách hàng.
  - Kiểm tra lại món ăn trước khi phục vụ khách hàng.
  - Dọn dẹp vệ sinh khu vực làm việc.
- KHÁCH SẠN INTERCONTINENTAL

03/2017 - 04/2019

BẾP PHÓ BẾP ÂU

  - Tiếp nhận và kiểm tra thực phẩm đảm bảo vệ sinh an toàn trước và sau khi chế biến.
  - Phân chia công việc trong ca làm.
  - Thực hiện các món ăn âu á bánh theo menu hoặc theo yêu cầu của khách hàng
  - Kiểm tra lại món ăn trước khi phục vụ khách hàng.- Dọn dẹp vệ sinh khu vực làm việc.

► **NHÀ HÀNG EMMS FRENCH  
BISTRO**

**05/2019 - 8/ 2022**

***BẾP TRƯỞNG***

- Lên thực đơn.
- Tổ chức sắp xếp nhân sự và công việc bộ phận bếp.
- Nấu món ăn để phục vụ khách hàng.
- Đảm bảo món ăn luôn đạt tiêu chuẩn và chất lượng của nhà hàng.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm....

► **NHÀ HÀNG BASON**

**09/2022 - Nay**

***BẾP TRƯỞNG***

- Tổ chức sắp xếp nhân sự và công việc bộ phận bếp.
- Quản lý nguyên liệu tài sản thực phẩm trong bếp.
- Quản lý cost định lượng món ăn.
- Nấu món ăn để phục vụ khách hàng.
- Đảm bảo món ăn luôn đạt tiêu chuẩn và chất lượng của nhà hàng.
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm....