



NGUYỄN QUỐC BẢO (12/04/2002)
GIÁM SÁT BẾP

THÔNG TIN CÁ NHÂN

☎
✉
📍
17
📍 Q. Tân Phú, TP.HCM

CÁC KỸ NĂNG

KỸ NĂNG GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ, KỸ
NĂNG GIAO TIẾP, SÁNG TẠO VÀ
LẬP KẾ HOẠCH

Các kỹ năng được rèn luyện tại trường
cùng với sự tích góp trong quá trình trau
dồi và làm việc tại các cơ sở dịch vụ ăn
uống nói chung và đời sống nói riêng.

SỞ THÍCH

Đam mê nấu ăn, ham học hỏi, thích sự sáng tạo
và mới mẻ trong mọi lĩnh vực

MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Ngắn hạn: Có công việc ổn định, tích lũy kinh nghiệm, rèn luyện tay nghề và kỹ năng, mục tiêu trở thành một
quản lý có giá trị.
Dài hạn: Không ngừng phấn đấu để trở thành một quản lý giỏi, nâng cao giá trị bản thân, sáng tạo không ngừng
trong công việc mang đến nhiều giá trị cho công ty.

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

NHÂN VIÊN PHỤ BẾP - BẾP CHÍNH 04/2020 - 02/2022

HANA BBQ, KING BBQ, HOT POT, LONG BIÊN PALACE,...

Sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn, hỗ trợ đồng đội và nhận sự chỉ đạo từ cấp trên. Phối hợp phân chia
công việc cho các bộ phận liên quan.

THỈNH GIẢNG - TRỢ GIẢNG 03/2022 - 05/2023

Công Ty Cổ Phần Tập Đoàn Giáo Dục và chăm sóc sức khỏe Việt Nam Health Coach (VNHC)

Hướng dẫn các bạn học viên các kiến thức về dinh dưỡng, kỹ thuật cơ bản trong bếp. Cách quản lý chi phí,
quản lý thời gian làm việc hiệu quả.

BẾP CHÍNH - GIÁM SÁT BẾP 07/2023 - 10/2024

HỆ THỐNG TRƯỜNG PATHWAY TUỆ ĐỨC

Quản lý xuất nhập kho, hàng hóa mỗi ngày. Phân chia công việc cho từng bộ phận trong bếp. Giải quyết vấn
đề phát sinh trong quá trình vận hành bếp, kiểm tra chất lượng trước khi phục vụ,...

HỌC VẤN

ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG TP.HCM -

Chuyên ngành: Kỹ sư ngành khoa học dinh dưỡng và ẩm thực

Được học các kỹ năng, quản trị tác nghiệp và vận hành bộ phận bếp, quản trị con người và các kiến thức về
ẩm thực, dinh dưỡng,...

DANH HIỆU VÀ GIẢI THƯỞNG

10/2022 Giải nhì cuộc thi "Sáng tạo nhân bánh mì Việt Nam"

04/2023 Giải nhất cuộc thi "Đầu bếp tài năng 2023"

05/2023 Giải nhất cuộc thi "Lễ hội xoài Đồng Tháp 2023"

05/2024 Giải ba "Nghiên cứu khoa học cấp trường 2024"

05/2024 Giải nhất "Tự hào ẩm thực Việt 2024"

06/2024 Giải nhất "Ẩm thực sông nước 2024"

CHỨNG CHỈ

06/2022 Chứng chỉ kỹ năng mềm

02/2023 Chứng chỉ ngoại ngữ B2

05/2023 Chứng chỉ tin học cơ bản