

최고를 위해 늘 성실하게 최선을 다 합니다.



김도영 1998년 (26세/만 24세) | 남

✉ 4576434@naver.com    ☎ 010-8474-3093    ☎ 010-8474-3093  
🏠 (05343) 서울 강동구 천중로48길

- 핵심역량**
- VIPS에서 근무하며 프랜차이즈 업장의 주방이 돌아가는 시스템 파악했습니다.
  - Hyatt의 고객은 대부분 외국인이어서 영어로 응대하는 방법을 배웠습니다.
  - Hyatt에서 접해보지 못한 음식들을 배우고 경험해 보았습니다.
  - Lagoutte에서 근무하며 발주, 신입사원과 인턴의 교육을 담당했습니다.
  - Lagoutte에서 뷔페와 한식 단품, 연회 등 다양한 업무를 담당했습니다.

학력사항	경력사항	희망연봉	희망근무지/근무형태	포트폴리오
대학교(4년) 졸업	경력 6년 9개월	회사내규에 따름 (직전 연봉 : 2,650 만원)	서울전체 정규직	-

학력 최종학력 | 대학교 **4년** 졸업

재학기간	구분	학교명(소재지)	전공	학점
2017.03 ~ 2021.02	졸업	경기대학교(서울) (서울)	외식조리과학과	3.03 / 4.5
2014.03 ~ 2017.02	졸업	서울관광고등학교	특성화/마이스터고 (조리)	-

경력 총 **6년 9개월**

근무기간	회사명	부서/직급/직책	지역	연봉
2016.05 ~ 2021.01 (4년 9개월)	TheClassic500	Lagoutte / 사원 / 4년차	서울	2,650만원
	<div>담당업무 양식</div> <div>퇴사사유 군입대</div>			
2015.12 ~ 2016.05 (6개월)	그랜드하얏트인천	Grand Cafe / 임시직/프리랜서	경기	-
	<div>담당업무 양식</div> <div>퇴사사유 취업</div>			
2014.05 ~ 2016.05 (2년 1개월)	VIPS고덕역점	조리팀 / 임시직/프리랜서	서울	-
	<div>담당업무 양식</div> <div>퇴사사유 취업</div>			

자격증/어학/수상내역

--	--	--	--	--

취득일/수상일	구분	자격/어학/수상명	발행처/기관/언어	합격/점수
2015.06	자격증/면허증	양식조리기능사	한국산업인력공단	최종합격
2015.03	자격증/면허증	한식조리기능사	한국산업인력공단	최종합격
2010.12	자격증/면허증	워드프로세서 3급	대한상공회의소	최종합격
2010.12	자격증/면허증	컴퓨터활용능력 3급	대한상공회의소	최종합격

## 보유기술

보유기술명/수준/상세내용
한식조리
양식조리
HTML
Python
조리
정보검색
문서작업
생산관리
매장관리
요리
품질관리
메뉴개발

## 경력기술서

### 1) VIPS고덕역점

- 근무 기간 : 2014.05 ~ 2016.05(2년 1개월)

- 담당한 업무 : 재료손질, 샐러드, 포션, Hot 파트, 파스타 & 피자, 스테이크, 누들

- 업무를 통한 경험 : 처음에는 샐러드 파트의 단순 업무로 시작하여 스테이크까지 모든 파트의 업무를 배웠으며, 2년이라는 기간 동안 음식에 대한 열정으로 열심히 다닌 결과 매니저님께서는 당시 고등학생이었던 저에게 업장의 오픈과 샐러드바의 음식관리(각 파트에 오더를 내리는 역할)까지 매니저의 업무도 배울 수 있도록 해주셨습니다. 저의 첫 직장이었고 어린 나이였지만 저를 인정해 주시고 보다 많은 업무를 배울 수 있도록 적극적으로 지원해 주셔서 프랜차이즈 업장의 시스템과 손질부터 조리, 제공된 음식들의 관리까지 많은 부분들을 배울 수 있는 기회가 되었습니다.

### 2) Grand Hyatt In Incheon [Grand Cafe]

- 근무 기간 : 2015.12 ~ 2016.05(6개월)

- 담당한 업무 : 재료손질, 뷔페 음식 준비 및 조리, 외국인 고객 응대

- 업무를 통한 경험 : 고등학교 시절 좋은 기회가 생겨, 출퇴근 시간이 왕복 5시간이라는 먼 거리였지만 첫차와 막차를 타고 근무했었던 업장으로써, 외

국제 체인 호텔에서 근무하며, 평소 접해보지 못했던 다양한 음식들을 배울 수 있는 기회가 되었습니다. 또한 당시 만들었던 음식들 중 멘보샤라는 음식이 있었는데, 1~2년 후 사람들의 관심을 받고 음식의 새로운 트렌드가 되는 모습을 보며, 이미 시중에서 유행하고 있는 음식이 아닌 접해보지 못한 새로운 음식들로 트렌드를 이끌어가는 업계의 선두주자가 되어야겠다는 굳은 다짐을 하게 되는 계기가 되었습니다.

### 3) The Classic 500 [Lagoutte]

- 근무 기간 : 2016.05 ~ 2021.01(4년9개월)

- 담당한 업무 : 재료손질, 음식조리, 신입사원 교육, 발주 및 재고관리, 신메뉴개발,

- 업무를 통한 경험 : 경기대학교를 재학하며 근무를 한 회사로써 1주일에 하루는 대학교에서 학점 이수를 위해 13시간 이상 수업을 듣고 5일은 회사에서 9시간 이상 근무하며, 개인시간은 부족했지만 그로 인해 요리에 대해 더 배울 수 있는 기회가 되었습니다. 양식파트에서 근무하면서 저의 후임들은 나이가 최소 2살 이상 많아 처음에는 업무를 알려줌에 있어 조금은 어려움이 있었지만 장기간 근무하며 신입사원 교육에 대한 노하우를 터득하게 되었고, 요일별로 방문고객의 편차가 큰 호텔임에도 매일 아침 출근하여 재고를 관리하고 발주품목을 작성하며 식재료가 부족한 일이 발생하지 않도록 만들었습니다.

## 자기소개서

### [자기소개]

조리사의 꿈을 처음 시작하게 된 것은 중학교 1학년 가정 시간부터였습니다.

식빵을 구워서 양상추와 햄, 토마토를 넣는 간단한 작업이었지만 제가 만든 샌드위치를 먹어보고 행복해하는 친구들의 모습을 보면서, 음식이란 사람을 행복하게 만들 수 있다고 생각하게 되었고, 이후 진로목표를 호텔 조리사로 정하며 조리를 배울 수 있는 특성화 고등학교인 서울관광 고등학교로 진학을 하게 되었습니다.

[ VIPS에서 꿈을 위한 첫걸음 ]

학교 수업이 종료된 이후, 조리 방과후 수업을 들으면서 칼과 팬을 사용하는 방법을 숙달하게 되었고, 고등학교 1학년인 2014년 5월부터 학교 밖 현장에서 근무하며 조리 능력을 향상시키고자, 집과 학교 근처의 약 10곳의 VIPS 매장 매니저님들에게 연락을 드린결과, 고덕역점에서 합격을 하게 되어 학기 중에는 주말, 방학 중에는 주 5일 근무를 하게 되었습니다.

음식이 완성되기 위해서는 사전 준비, 조리, 고객에게 제공 등 각 단계별로 신경을 써야 되는 부분들이 많다는 것을 알게 되었으며, 고객의 방문은 매일 매일 다르고 불확실하기 때문에 요일별 방문하신 고객들의 데이터와 프로모션, 예약상황 등을 종합적으로 판단하여 고객의 방문을 예측하고 이를 통해 너무 많이 준비하여 음식이 상하거나, 부족하여 고객에게 제공하지 못하는 일이 발생하지 않도록 사전에 철저하게 준비하는 방법을 배울 수 있었습니다.

[ 신라호텔 Dream Maker 프로그램에 참여하여 자격증을 취득하다. ]

조리사는 고객들에게 음식을 조리하여 행복을 제공하는 업무인 만큼, 고객의 귀중한 시간이 헛되지 않도록 체계적인 시스템 속에서 정량화된 메뉴로 항상 최고의 품질의 음식을 제공해야 되기 때문에 조리사가 되기 위해서는 자격증은 필수라고 생각했습니다.

호텔신라 'Dream-Maker' 프로그램에 학교 대표로 서류전형을 지원하여 드림메이커 2기에 합격을 하게 되었고, 첫 오리엔테이션에서 호텔실라 서비스 팀의 멘토님의 '일류 서비스맨의 마음가짐'이라는 특강과 황보명준주임님과의 진로 상담 멘토링을 가지며, 앞으로 세프가 되는데 필요한 자격증, 현장 경험, 기술 등을 취득 & 경험하기 위한 구체적인 목표를 세우게 되었습니다.

6개월간 매주 토요일 'Dream-Maker' 2기의 교육생으로서 6시간 동안 멘토님께 조리 지식과 양식을 배우고, 오후에는 Vips에서 근무를 하며, 처음에는 오랜 조리시간으로 조금은 힘들었지만, 좋아하는 조리를 하는 것이어서 금방 적응할 수 있었습니다. 성실하고 꼼꼼하게 칼과 팬, 식자재를 다루는 방법을 배운 것을 바탕으로 한식, 양식조리기능사 자격증 취득까지 나아갈 수 있었습니다.

프로그램이 종료된 이후 호텔신라에서 열린 행사(한불 수교 기념 프랑스 미식주간 마스터 클래스 <https://n.news.naver.com/mnews/article/421/0001960997>) 에 수료생 대표로 참석하여 프랑스 셰프의 한국의 식재료를 사용하여 프랑스의 조리방법으로 재해석한 참치 타다기 요리시연과 박근혜 대통령님의 조리사라는 꿈을 바라보고 지금까지 노력해왔으니 꼭 조리사로서 성공하라는 격려의 말씀을 들으며, 최고의 조리사가 되어서 음식을 통하여 한국을 세계에 널리 알리겠다고 다짐하게 되었습니다.

[ 특1급 호텔 Grand Hyatt In Incheon에서의 새로운 음식을 경험하다. ]

조리사의 꿈을 처음 가진 이후부터 특 1급 호텔의 세프가 되겠다는 꿈을 가지고 살아오며 조리 능력을 향상시키고 있던 중 하얏트호텔에서 근무를 해 볼 수 있는 기회가 찾아왔고, 출퇴근 5시간보다 특 1급 호텔에서 배우는 값진 경험이 더 소중하다고 생각하여 저는 바로 지원을 하고 일을 하게 되었습니다.

보안실에서 신분을 확인받은 후 매우 넓고 깨끗한 주방의 모습이 눈에 들어왔고, 그릴 파트에서 일을 하며 낮에는 사전 준비를 하고, 오후에는 오픈키친에서 고기와 해산물을 구워주며 매일 달라지는 카빙스테이션에서 차슈와 등심 스테이크 등을 잘라서 고객들에게 제공하며 주방의 일을 익혔습니다.

2개월 후 일이 익숙해지자 콜드 파트로 가서 식자재 손질과 샐러드, 치즈, 연어, 참치 타다끼 등을 배우며 쉬는 시간마다 인접한 디저트, 중식, 일식 선배님들께 부탁하여 초밥 짓는 방법, 궁금했던 멘보샤 만드는 방법, 다양한 디저트에 대해 보고 배울 수 있었습니다.

특 1급 호텔이라는 위상에 걸맞게 매주 바뀌는 화려하고 멋진 음식들을 배우면 제 것으로 만들 수 있어서 즐거웠고, 특 1급 호텔의 서비스 정신, 그리고 외국인 고객들과의 대화를 통하여 쌓여가는 어휘 실력 등 호텔에서 근무하며 배운 것들은 왕복 5시간이라는 출퇴근 시간을 잊을 만큼 값진 경험이었습니

[ 경기대학교와 Lagoutte ]

대학교를 가서 전문지식들을 배워 뛰어난 조리사가 되겠다는 생각으로 세종대와 경기대에 합격을 하게 되었고, 저는 그중 조리 실습의 위주의 커리큘럼이 짜여있는 경기대학교에 진학을 하게 되었습니다.

회사를 다니며 1주일에 하루에 수업을 모두 몰아서 듣는 것은 육체적으로 힘들었지만 상권 및 입지분석, 조리실무, 일식, 제과제빵 등 기준에 알지 못하던 지식들을 전문적으로 배울 수 있는 기회가 되었고, 호텔에서 근무하며 뷔페, 단품, 연회, 도시락 등 호텔 주방의 모든 분야의 업무를 배우며 성숙해지는 계기가 되었습니다.

4년이 넘는 시간을 근무하면서, 파트 내 신입의 업무 교육을 많이 하게 되었는데, 이 과정을 통하여 파트의 업무가 원활하게 돌아가기 위해서는 팀워크가 제일 중요하며, 후배의 눈높이에서 최대한 상세하게 설명을 하여 업무를 빠르게 파악할 수 있는 노하우를 터득하게 되었습니다.

[ 대원외고에서 다른 분야를 경험하다. ]

현재는 대원외고에서 2학년 부(전인 교육부)에서 근무를 하며, 아침에는 학생들의 등교지도를, 이후 시간에는 학생들의 상, 벌점 제도와 교무 및 학년부 업무를 하고 있는 중입니다.

이전까지는 조리만 해왔기 때문에 전혀 다른 분야의 업무였지만, 아이들의 올바른 인성을 길러주도록 지도하면서 저의 인성도 같이 성장함을 느끼고 있습니다. 또한 학년부 업무를 하면서 남는 시간에 독학으로 코딩을 배웠고, 이를 통해 대원외고의 칭찬 선도 프로그램과 다른 선생님들의 불필요한 반복적인 엑셀 업무를 자동으로 할 수 있도록 프로그램을 만들어 업무의 능률이 올라갈 수 있도록 도와드리고 있습니다.

코딩은 조리와 전혀 다른 업무처럼 보이지만, 음식의 원가계산, 매출 분석, 고객 수요예측, 경쟁업체 데이터 분석 등을 자동화할 수 있고 이를 통해 업장의 경쟁력을 올릴 수 있다고 생각하여 대원외고에서 근무하면서 코딩 실력을 키우고 있는 중입니다.

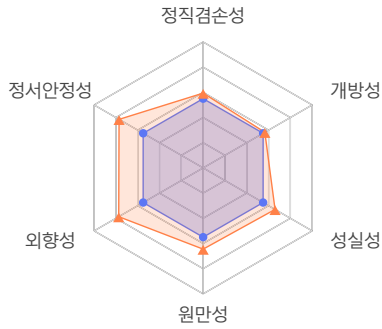
[ 미래에 대하여 ]

중학교 시절부터 언제나 꿈을 적는 곳에는 단 한가지 '조리사'만 적은 저는 꿈을 이루기 위해 서울관광고등학교와 경기대학교에 진학하였고, 고등학교 1학년 부터 일과 학습을 병행하며 휴일 없이 바쁘게 살아 왔습니다. 그 결과 다른 사람보다 많은 조리 실무경험과 지식을 쌓을 수 있었고, 틈틈이 자격증도 취득하며 그 실력을 인정받을 수 있었습니다.

지금까지의 경험들을 바탕으로 조리사로서의 역량을 마음껏 발휘하여 저와 회사가 동반 성장하는 기회를 얻고 싶습니다.

## 사람인 인·적성 검사

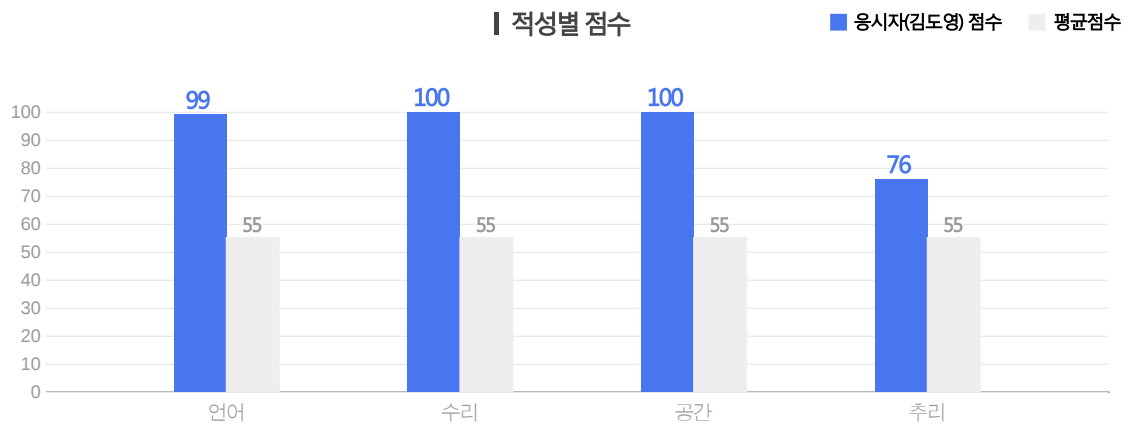
인성검사(응시일 2023-03-04)			
직무적합 서비스: <b>높음</b>	표준점수 <b>66점</b>	백분위 <b>89%</b>	응답신뢰도 <b>높음</b>
I 인성 요인별 점수		II 종합 결과	
		서비스직에서는 자신의 감정을 잘 조절할 줄 알아야 하며, 정직한 태도로 타인에게 신뢰감을 심어주고, 세심한 부분까지 고려하여 서비스를 제공하려는 자세가 요구됩니다.	
		김도영님은 해당 직무에 대한 적합도가 매우 높아 주어진 직무 상황에 잘 적응하며, 우수한 역량을 발휘할 가능성이 높습니다.	



- **표준점수** 인성검사 응시자 집단에서 나의 상대적인 위치를 나타내기 위해 산출하는 점수.
- **백분위** 응시자 보다 낮은 점수를 받은 사람을 백분율로 표기. 예) 점수가 95%라면 응시자 점수보다 낮은 사람이 95% 있다는 것을 의미.
- **응답신뢰도** 일관적인 답변을 하지 않았거나 실제 자신의 성향보다 더 긍정적인 방향으로 응답하면 신뢰도가 낮아질 수 있음.

▲ 응시자(김도영)점수 ● 평균 점수

#### 적성검사(응시일 2023-03-04)



#### 적성별 상세설명

적성	등급	백분위	정의
수리	★★★★	100%	<p>김도영님이 가장 잘하는 것은 수리입니다.</p> <p>수 체계/수학에 대한 이해를 바탕으로 일상적 수리 문제를 쉽게 해결할 수 있는 능력 말이나 글로 된 문제 상황을 보다 간단한 수학적 기호(사칙연산 기호, 등호, 부등호 등)로 전환한 뒤 해결해내는 능력</p>
공간	★★★★	100%	<p>정보를 머릿속으로 떠올리고, 부분을 통합하여 전체를 파악할 수 있는 능력물체를 마음속으로 회전시키거나 조합할 수 있고, 방향을 바꾸더라도 동일한 도형을 찾아낼 수 있는 능력</p>
언어	★★★★	99%	<p>단어와 문장의 의미를 정확히 이해하고, 적절한 어휘를 사용하여 대화하거나 글을 쓸 수 있는 능력글에서 제시된 사실적 또는 맥락적 정보와 개념의 핵심 내용을 파악하고, 요약하여 제시할 수 있는 능력</p>

추리



90%

복잡한 상황과 전제를 정확히 파악하고, 비판적 사고와 추론 과정을 통해 주장의 진위 여부 혹은 오류를 판단할 수 있는 능력주어진 사실들을 조합하여 새로운 가설을 만들고, 스스로 검증할 수 있는 능력

· 백분위

나보다 낮은 점수를 받은 사람을 백분율로 표기  
예) 점수가 95%라면 내 점수보다 낮은 사람이 95% 있다는 것을 의미

· 등급

★★★ : 해당 영역의 능력이 뛰어납니다  
★★ : 다른 응시자와 유사하거나 비교적 우수합니다  
★ : 조금 더 노력이 필요한 영역입니다