

# CV XIN VIỆC LÀM BẾP

**Nguyễn Tuấn Minh**

Nhân viên bếp

Giới tính: Nam  
Ngày sinh: 08/11/1987  
Tình trạng hôn nhân: Độc thân  
Địa chỉ: 123 Nguyen Trai Street, Thanh Xuan District, Hanoi  
Điện thoại: 09812345678  
Email: tuanminh@gmail.com  
Website: facebook.com/phuan123



## MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Vị trí mong muốn: Nhân viên bếp chính

Mức lương: 8.000.000 - 12.000.000 VNĐ

Nơi làm việc: Hà Nội

Nghề nghiệp: Bếp

Sẵn sàng nhận công việc mới

Mong muốn có một công việc tốt. Trở thành bếp trưởng trong 5 năm tới.

Tôi tin rằng luôn có những điều mới mẻ để học, đặc biệt là đối với nghề bếp. Chừng nào còn được trao cơ hội, tôi sẽ luôn tận dụng để nâng cao kỹ năng nghiệp vụ của mình.

## KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

Trên 5 năm

### Khách sạn Silk Queen

Nhân viên bếp (commis 1)

7/2016 - Hiện tại

- Chuẩn bị và nấu các món theo menu của bếp trưởng.
- Kiểm tra và bảo quản các loại thực phẩm.
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến.
- Kiểm tra order hàng hóa hàng ngày.

### Khách sạn Sen Vàng

Nhân viên bếp

7/2014 - 6/2016

- Chịu trách nhiệm kiểm tra thức ăn trong bếp mỗi ngày.
- Bảo quản và loại bỏ các loại thực phẩm hết hạn sử dụng.
- Dọn dẹp chuẩn bị khu vực nấu.
- Chuẩn bị và nấu các món theo chỉ định.
- Phối hợp các khâu để các món được chuẩn bị đúng lịch trình.

### Nhà hàng món Việt

Nhân viên phụ bếp

1/2011 - 5/2014

- Sơ chế và chuẩn bị các món ăn Âu.
- Nấu các món an phục vụ khách hàng.
- Hỗ trợ ra món và trình bày món ăn.

## TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN

Chuyên ngành: Bếp Âu

Trường trung cấp nghề Hoa Sữa

2011 - Loại khá

Tiếng Anh - Sơ cấp

Tin học văn phòng: Cơ bản

## KỸ NĂNG

- Kỹ năng làm việc nhóm.
- Decor đồ ăn/ uống.
- Chủ động, quyết định, sáng tạo.
- Kỹ năng giao tiếp.

## SỞ THÍCH

Sáng tạo món ăn, đọc sách, giao lưu bạn bè, du lịch,...

## NGƯỜI THAM KHẢO

Mr. Trần Hồng Anh

Bếp trưởng - Khách sạn Silk Queen – 0123456789 – honganh@abc.com

Tôi xin cam đoan những thông tin nêu trên là hoàn toàn đúng sự thực!

