|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательное учреждение и образовательная программа** | **Место и период обучения** |
| **J. Claire Culinary School**  Advanced baking course | Сиетл, Вашингтон.  (2007 – 2008) |
| **Le Cordon Bleu**  Advanced backing course | Париж, Франция.  (2015-2016) |

Работник месяца (Шоколадница)

Награда "Объединенных кондитеров": 1 место в конкурсе "Лучший продукт-2017"

Education

Awards

Шоколадница, ТЦ Митино, Москва.

**Должность:** Официант (2016)

Upside down cake, Б. Грузинская ул., 76, Москва.

**Должность:** Кондитер (изготовление выпечки и кондитерских изделий) (2016-2017)

Past Work

**Качества:** Отзывчивость, презентабельная внешность, коммуникабельность, ответственность‚ исполнительность, многозадачность, стрессоустойчивость, обучаемость, внимательность, аккуратность, доброжелательность, умение работать в команде.

About Me

{ Симонова Дарья }

Москва, Проспект мира, д. 70 кв. 34 • dashkasim99@mail.ru • +7-926-690-68-36