



# TRẦN THIỆN CHÂN

ỨNG TUYỂN VỊ TRÍ: PHỤ BẾP

## MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Mục tiêu ngắn hạn:

- Mong muốn được phát triển kỹ năng, kinh nghiệm trong lĩnh vực bếp.
- Cố gắng tìm hiểu, học hỏi để hoàn thành tốt nhất công việc được giao

Mục tiêu dài hạn:

- Phát triển bản thân trong lĩnh vực bếp. Trở thành đầu bếp kỹ thuật có trình độ chuyên môn cao trong lĩnh vực chế biến, bảo quản và nâng cao chất lượng thực phẩm.

## KỸ NĂNG

Làm việc cẩn thận, trách nhiệm cao

Kiên trì, ham học hỏi, biết lắng nghe.

## SỞ THÍCH

- Thích nấu ăn
- Thích trang trí, bày biện món ăn
- Đọc sách và xem video hướng dẫn nấu ăn

📅 18/12/1999

♂ Nam

☎ 0352258285

✉ thienchant@gmail.com

📍 1/16, VÕ VĂN VĨNH. P4, QUẬN TÂN BÌNH. TP. HCM

## KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

**Quán ăn Hương Việt tại BÌNH DƯƠNG**

**Thời gian: 3/2019 - 11/2019**

Vị trí: tiếp thực

- Làm các loại nước sauce của quán và hỗ trợ các bếp khác.
- Phụ trách đảm bảo vệ sinh cho bếp luôn sạch và các thiết bị khác vận hành tốt.
- Hướng dẫn nhân viên mới.

**Công ty nhà hàng khách sạn SONASEA Phú Quốc**

**Thời gian: 11/2019 - 06/2020**

Vị trí: commic

- Tham gia vào các khâu của bếp âu và hỗ trợ cho trưởng ca.
- Phụ trách đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh cho nhà bếp và các thiết bị vận hành khác
- Hướng dẫn nhân viên mới và thực tập sinh

## TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN

- TỐT NGHIỆP THPT. - Nếu có yêu cầu thêm bằng có thể học bổ xung sau.