

TRẦN TUẤN KIỆT

ỨNG TUYỂN VỊ TRÍ: ĐẦU BẾP CAO CẤP (DEMI CHEF)



MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP



Mục tiêu ngắn hạn : Học hỏi và trao đổi thêm kinh nghiệm về sự đa dạng của các món ăn

Mục tiêu dài hạn : Thực hiện giúp nhà hàng thúc đẩy kinh doanh và trở thành một nhân viên xuất sắc

KỸ NĂNG



Kỹ năng xóc chảo Á



Khả năng xử lý tình huống hợp lý



Khả năng làm việc nhóm và làm việc độc lập



Kỹ năng cắt thái rau và sơ chế thực phẩm tươi sống



Có khả năng làm việc dưới áp lực cao



CHỨNG CHỈ



- Chứng chỉ bếp nóng (Trường hướng nghiệp Á Âu)



25/07/2001



Nam



0702898001



kietdamdoc123.tk@gmail.com



Ấp Trường Tây A xã Trường Thành huyện
Thới Lai TP Cần Thơ

TRÌNH ĐỘ HỌC VẤN



Tốt nghiệp trung học phổ thông

Tốt nghiệp năm : 2018

Tốt nghiệp loại: Khá

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC



WYNDHAM GARDEN PHÚ QUỐC

THỜI GIAN 9/2022-9/2023

Vị trí: Đầu bếp bếp Á

- Chuẩn bị sơ chế và thực hiện chế biến món theo menu của bếp trưởng

HOẠT ĐỘNG



Xung phong thực hiện phong trào của công ty :

Tham gia đào tạo về VSATTP

Tham gia khóa S.O.P

Thực hiện ngày Green Day (tích cực bảo vệ môi trường nói không với bao ni lông ...)

SỞ THÍCH



_ Đá bóng

_ Nghe nhạc

NGƯỜI THAM CHIẾU



Ông : Võ Văn Phú

Tổng bếp trưởng : Wyndham Garden Phú Quốc

DỰ ÁN THAM GIA

THÔNG TIN THÊM



Thêm những thông tin khác (nếu cần)