



HUỖNH TRUNG TÍNH

PHỤ BẾP

📅 02/05/2001

👤 Nam

☎ 0948519210

✉ trungtinh5778@gmail.com

📍 Quận Tân Phú, Tp. Hồ Chí Minh

🌐 <https://bom.so/iHZISS>

MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Mục tiêu ngắn hạn: Cố gắng thành thạo công việc trong thời làm tại nhà hàng, ngoài ra không ngừng học hỏi nâng cao tay nghề và các kiến thức thực tế tại nhà hàng từ đó rút ra bài học cho bản thân và hoàn thiện bản thân hơn trong tương lai.

Mục tiêu dài hạn: Với tinh thần ham học hỏi và không ngừng sáng tạo thì tôi hi vọng trong 4 năm sắp tới tôi sẽ trở thành bếp phó và không ngừng phấn đấu, cống hiến hết mình cho nhà hàng.

TÓM TẮT BẢN THÂN

Là một người điềm tĩnh, luôn biết lắng nghe, thích ứng nhanh với môi trường làm việc mới, không ngại khó khăn, hứng thú trong công việc tìm ra hướng giải quyết cho vấn đề.

KỸ NĂNG

Tư duy sáng tạo

Làm việc nhóm

SỞ THÍCH

- Đam mê nấu ăn, cắt tỉa rau củ quả.

- Thích sáng tạo các mẫu trang trí

HỌC VẤN

TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG THƯƠNG TP.

2020 - 2024

HỒ CHÍ MINH

Tốt nghiệp cử nhân chuyên ngành: Khoa học chế biến món ăn

Được tiếp cận kiến thức về dinh dưỡng, nấu ăn và các kỹ năng về nghiệp vụ bàn, nghiệp vụ bar. Hiểu rõ các phương pháp nấu ăn, một số nền văn hóa ẩm thực của các nước trên thế giới.

Được đào tạo và thực hành các học phần như:

-Kỹ thuật cơ bản trong bếp -Vệ sinh an toàn thực phẩm -Dinh dưỡng -Chế biến nước dùng, sốt, nước chấm và gia vị -Dị ứng tương tác thực phẩm -Xây dựng và phát triển thực đơn -TH chế biến món ăn Việt Nam -TH chế biến món ăn Á, Âu -TH làm bánh Á, Âu,Việt -TH chế biến salad và khai vị - Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng.

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

NHÀ HÀNG STEAK

04/20221 - 08/2023

PHỤ BẾP BÁN THỜI GIAN

- Hỗ trợ sơ chế và chế biến một số ăn cơ bản, ra món và sáng tạo trang trí một số món ăn.

TRUNG TÂM HỘI NGHỊ TIỆC CUỐI LONG

10/2023 - 12/2023

BIÊN PALACE_SÂN GOLF TÂN SƠN

NHẤT

Thực tập sinh 3 tháng

Bếp Salad, Nhật, Âu

- Hỗ trợ sơ chế và chế biến một số ăn cơ bản, ra món và sáng tạo trang trí một số món ăn.

GIẢI THƯỞNG

- Huy chương đồng Live Fruit & Vegetable

12/2022

Carving cuộc thi Đầu Bếp Tài Năng Việt Nam

2022 (VNCC) của Hiệp Hội Siêu Đầu Bếp Quốc

Tế (WACS) tại Việt Nam và nước ngoài.

- Huy chương đồng Live Fruit & Vegetable

3/2024

Carving cuộc thi Đầu Bếp Tài Năng Việt Nam

2024 (VNCC) của Hiệp Hội Siêu Đầu Bếp Quốc

Tế (WACS) tại Việt Nam và nước ngoài.

- Giải nhất cuộc thi Đầu Bếp Tài Năng trườngĐại

04/2023

món ăn mới.

Học Công Thương Thành Phố Hồ Chí Minh.

- Giải nhất bảng bán chuyên món tráng miệng cuộc thi "Xoài Đồng Tháp - Nâng Tâm Vị Thế". 04/2023

- Huy chương vàng cuộc thi " Tự Hào Ẩm Thực Việt" do Hội Siêu Đầu Bếp Việt Nam tổ chức tại Tp. Hồ Chí Minh. 05/2024

- Giải ba cuộc thi sinh viên nghiên cứu khoa học cấp khoa Du Lịch và Ẩm Thực trường Đại Học Công Thương Tp. Hồ Chí Minh. 05/2024

- Giải khuyến khích Hội thi Ẩm thực Sông nước Thành phố Hồ Chí Minh. 06/2024

CHỨNG CHỈ

Chứng chỉ kỹ năng mềm 2021

Chứng chỉ tin học cơ bản 2021

Chứng nhận anh văn cơ bản 2021