# Образец резюме кондитера

**ФИО** \*\*\*\*\*\*\*\*\* Александр \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Дата рождения**: xx.xx.xxxx

**Город**: Москва

**Моб. телефон**: +7 (000) 000 00 00

**E-mail**: xxxxxxxxxxx@gmail.com

## Основные данные:

**Желаемая должность**: кондитер

**Занятость:** постоянная, полный рабочий день

**Опыт работы**: от 3х лет

## Образование

**200\_\_ — 20\_\_ Новосибирский технологический техникум питания**

**Среднее специальное**: ***повар-кондитер***. Во время учебы проходил практику на предприятиях общественного питания и ресторанах, получил практический опыт и выработал необходимые навыки.

**Дополнительное образование:** 200\_\_ г. Курс Михаила Козакова при сети ресторанов «Маяк». Сертификат кондитера-профессионала. Ежегодные курсы по повышению квалификации в учебно-профессиональном центре «VIVA».

## Опыт работы:

*200\_ — 200\_ гг. Гостинично-ресторанный комплекс «Аякс».*

**Кондитер.** Ведение тетради расхода сырья и дневного заборного листа. Изготовление тортов, капкейков, печенья, десертов. Обсуждение и проведение банкетов.

*200\_ — 200\_ гг. Ресторан «Волна»*

**Повар-кондитер**. Подготовка сырья. Оформление десертов. Обслуживание банкетов, свадеб и др. Составление технологических карт. Разработка меню, составление калькуляционных карт; личное приготовление кондитерских изделий; учет и калькуляция блюд; контроль качества изделий; составление заказов на продукцию; проведение инвентаризации остатков продукции; разработка и введение новых блюд, сезонных новинок.

## Профессиональные навыки:

* умение разбираться в качестве и свежести продуктов;
* владение технологией быстрого приготовления блюд, сервировки столов;
* знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания;
* умение распределять и координировать работу обслуживающего персонала;
* самостоятельное приготовление фирменных десертов заведения;
* умение самостоятельно принимать решения, нести ответственность;
* высокий уровень оперативной памяти;
* тактильная, мышечная и температурная чувствительность;
* хороший эстетический вкус.

Организую стабильную работу производства. Подберу и обучу персонал. Приведу в порядок документацию. Налажу работу с поставщиками. Составлю профессиональное меню и тех.карты.

# Дополнительная информация

Уверенность, стрессоустойчивость, коммуникабельность, ответственность, целеустремленность, быстрая обучаемость, умение работать в команде, организаторские способности, умение ориентироваться и принимать решение в нестандартных ситуациях. Физически и эмоционально вынослив.

Есть действующая санитарная книжка. Имеются рекомендации с предыдущих мест работы.

Уверенный пользователь ПК. Умею вести электронную документацию.

Знания иностранных языков: свободно владею русским, английским.

Автомобиль: есть. Водительские права: есть. Готовность к переезду: нет