


КАПИТУЛИН ДМИТРИЙ ВАДИМОВИЧ

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Дата рождения:	25.05.1996	
Семейное положение:	Не женат	
Место жительства:	Рп.Переясловка, ул.Набережная, 56	
Телефон:	89997940353	
ЦЕЛЬ:	Поиск работы	

ОБРАЗОВАНИЕ:

Период обучения	Название учебного учреждения	Специальность/профессия
	МОУ СОШ п.Переясловка	9 классов
2016-2019	КГА ПОУ ХТК	Повар - кондитер

ОЦЕНКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ:

Опыт работы (включая практическое обучение):	Кафе «Без повода»
Профессиональные навыки:	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые

	холодные блюда. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
Дополнительные навыки:	Пользователь ПК
Личные качества:	Пунктуальный, отзывчивый, доброжелательный
На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН	