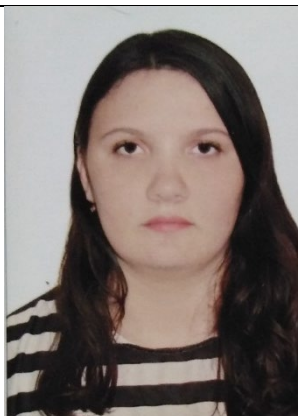


ВЯЛАЯ АННА АНАТОЛЬЕВНА

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

| | | |
|---------------------|---|---|
| Дата рождения: | 18.03.1997 |  |
| Семейное положение: | Не замужем | |
| Место жительства: | Хабаровский край, нанайский район, с. Дубовый Мыс, ул.Дзержинского 10-2 | |
| Телефон: | 89635681159 | |
| ЦЕЛЬ: | Найти работу по специальности и расти в дальнейшем | |

ОБРАЗОВАНИЕ:

| Период обучения | Название учебного учреждения | Специальность/профессия |
|-----------------|------------------------------|-------------------------|
| 2016-2019 | КГА ПОУ ХТК | Повар – кондитер. |

| | |
|--|--|
| Опыт работы (включая практическое обучение): | КГА ПОУ ХТК, кондитерский цех. |
| 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 |

| | |
|---|--|
| | <p>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.</p> |
| Дополнительные навыки: | Пользователь Повар, кондитер. |
| Личные качества: | Добрая, отзывчивая, коммуникабельная |
| <p>На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН</p> | |