(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 29,03,2002 | C:\Users\User\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\9M1CHAlRGCg (2).jpg |
| Семейное положение: | Не женат |
| Место жительства: | Город Хабаровск, улица Гамарника 15 |
| Телефон: | 89997941914 |
| E-mail: | danyazenkin@gmail.com |
| ЦЕЛЬ: | Соискание должности менеджера в общественном питание |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2018 -н.вр | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | Организация обслуживания в общественном питании |

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| «Сервис в общественном питании» | КГА ПОУ ХТК «Хабаровский технологический колледж» | 2018 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | 2020 – февраль – ресторан «Интурист», выполнение обязанностей официанта.  2021 – март-май- «Интурист», выполнение обязанностей официанта.  2021 –ноябрь-декабрь - «Интурист», выполнение обязанностей официанта.  2020 - июль-август - Ресторан - «Интурист», выполняла обязанности официанта. |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | МДК 01.03 курсовая работа на тему «Ресторан русской кухни» цель кр: рассмотрение ценовой политики на предприятии.  МДК 01.02 курсовая работа на тему «Проект ресторана русской кухни ». цель кр – провести расчет повседневного обслуживания в кото-кафе с (кухней), на 25 посадочных мест с открытой раздачей.  Выпускная квалификационная работа на тему «Проект ресторана русской кухни 4 зала, проведение банкета в царском зале на 56 человек».  цель вкр – сделать проект кото-кафе с (кухней) с проведением дня рождения кота. |
| Профессиональные навыки: | Могу управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию  потребителей, контролировать качество выполнения заказа, выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного  питания |
| Дополнительные навыки: | Знание программ Microsoft Word, Excel. |
| Личные качества: | исполнительность, общительность, доброжелательность, умение работать в команде. |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН(-НА) | |