**долгушина Ангелина олеговна**

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 24.11.2002 | H_DNymu4H94.jpg |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | г. Хабаровск, ул. Центральная, 3 |
| Телефон: | 89141506116 |
| E-mail: | angelinaolegovna@mail.ru |
| ЦЕЛЬ: | Соискание должности повар горячего цеха |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2018 – 2022 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | Поварское и кондитерское дело |

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ[[1]](#footnote-1):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| «Культура питания» | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | 2018 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | 2019 год (ноябрь-ноябрь) производственная практика в Ресторане гостиничного комплекса «Турист» (помощник повара горячего и холодного цеха; заготовка овощей к производству: нарезка и формование);  2020 год (сентябрь-октябрь) производственная практика в Школе №56 (помощник повара горячего цеха);  2020 год (ноябрь-ноябрь) производственная практика в Кафе на Заимке «Хостел» (помощник повара горячего цеха: приготовление полуфабрикатов);  2021 год (март-апрель) производственная практика в Митерии «KolbaSabar» (помощник повара горячего цеха/заготовщик);  2022 год (февраль-март) производственная практика в Кафе на Заимке «Хостел» (помощник повара горячего цеха/заготовщик: приготовление полуфабрикатов) |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | Курсовая работа на тему: «Разработка нормативно-технической документации и технология приготовления горячих блюд для ресторана русской кухни» |
| Профессиональные навыки: | Владею навыками приготовления холодных блюд; владею навыками приготовления горячих блюд; владею навыками приготовления кондитерских изделий; владею навыками составления технико-технологических карт, владею навыками составления технологических карт |
| Дополнительные навыки: | Знание программы Microsoft Word |
| Личные качества: | Умение работать в команде, хорошая память, ответственность, отсутствие вредных привычек, чистоплотность, организованность, стремление к изучению нового, вежливость, честность, внимательность |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН(-НА) | |

1. [↑](#footnote-ref-1)