**Воля Варвара Витальевна**

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 12.06.2002 |  |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | Хабаровский край, Хабаровск. Кировский район. |
| Телефон: | 89098210990 |
| E-mail: | Volyavaria@gmail.com |
| ЦЕЛЬ: | Технолог. Пищевая промышленность.  Знание организации работы в пищевых блоках. Контроль выполнения технологический операций. Введение документации. |

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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| «Культура питания» | КГАПОУ «Хабаровский технологический колледж» | с 11.09.2018  по 14.11.2018 |
| «Секреты приготовления мучных и кондитерских изделий» | КГАПОУ «Хабаровский технологический колледж» | с 12.03.2019  по 01.04.2019 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | Период 2019 год конец октября до конца ноября. Проходила практику кафе «Вечера». Должность повар заготовочного цеха. Обязанности работа в заготовочном цеху. Подготовка полуфабрикатов. Работа в горячем цеху. Приготовление простых горячих блюд. Работа в кондитерском цеху. Изготовление кондитерских изделий.  Период 2020 с октября по начало ноября. Проходила практику кафе «Мука». Должность повар холодного цеха. Обязанности работа в холодном цеху, приготовление холодных блюд.  Период 2021 конец февраля до конца марта Проходила практику ресторан «Интурист». Должность помощник повара кондитерского цеха. Обязанности приготовление хлебобулочных изделий. Приготовление полуфабрикатов.  Период 2021 с октября по начало ноября. Проходила практику ресторан «Дом». Должность повар холодного цеха. Обязанности приготовление полуфабрикатов, сборка салатов, оформление салатов. |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | «Разработка нормативной-документации. Блюда из мяса приготовленные способом фламбирования»  «Проект детского кафе на 40 посадочных мест» |
| Профессиональные навыки: | Умеют: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,  горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  Знаю: разработку технико-технологическую карту, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| Дополнительные навыки: | Умею работать в программе iiko,умение работать в команде, умею эффективно принимать решения. |
| Личные качества: | Коммуникабельность, вежливость, стрессоустойчивость, обучаемость. |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН(-НА) | |