(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 28.12.2001 |  |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | Г. Хабаровск |
| Телефон: | 8 996 389 69-26 |
| E-mail: | chepcovakaty@gmail.com |
| ЦЕЛЬ: | Соискание должности менеджера в общественном питании |

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 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | 2018 |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | 2021 – ноябрь-декабрь – «Ирон Кабис», выполнение обязанностей администратора доставки  2021 – март-май - «Al dente горы», обслуживание посетителей  2020 - февраль- «Де’рибас», обслуживание посетителей |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | МДК 01.03 курсовая работа на тему «Политика ценообразования», цель кр: рассмотрение ценовой политики на предприятии  МДК 01.02 курсовая работа на тему «Расчет повседневного обслуживания в кафе с итальянской кухней на 140 посадочных мест с открытой раздачей», цель кр – провести расчет повседневного обслуживания в кафе с итальянской кухней на 140 посадочных мест с открытой раздачей  Выпускная квалификационная работа на тему «Проект кафе с итальянской кухней с проведением молодежного вечера праздник Нептуна средиземноморской кухней на 60 человек с праздничной сервировкой», цель вкр – сделать проект кафе с итальянской кухней с проведением молодежного вечера праздник Нептуна средиземноморской кухней на 60 человек с праздничной сервировкой |
| 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: | Ответственная, добросовестная, пунктуальность, доброжелательная, терпеливая, |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСЕН(-НА) | |