**Бойко Ирина Викторовна**

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 12.02.2001 |  |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | улица Павловича 3, кв 11 |
| Телефон: | 89141561649 |
| E-mail: | rina.isaenko@mail.ru |
| ЦЕЛЬ: | Устроиться на интересную, постоянную работу с достойной оплатой и перспективой карьерного роста в сфере общественного питания |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2019 - 2022 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | Технология продукции общественного питания  Техник - технолог |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| 3D графика | Хабаровский промышленно-экономический техникум | 2017 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | Ресторан «Берфест» (сентябрь 2019 – март 2020);  кафе «Корея» (июль 2021 – настоящий момент)  2020 год – проходила практику в ЗАО «Контак» помощник повара; 2021 - проходила практику в ЗАО «Контак» пекарь; 2022 - проходила практику в ЗАО «Контак» пекарь |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | Разработка информативной-технической документации и технология приготовления сложных горячих блюд стейк хауса  Разработка производственной программы для кондитерского цеха стейк хауса на 70 посадочных мест  Организация работы горячего и мясного цехов стейк хауса на 70 посадочных мест |
| Профессиональные навыки: | Умение приготовления первых, вторых блюд; гарниров; салатов; кондитерских изделий; владение технологией быстрого приготовления блюд; самостоятельное приготовление фирменных блюд заведения; знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания; составление профессионального меню и технологических карт; умение разбираться в качестве и свежести продуктов; |
| Дополнительные навыки: | Разбираюсь в специфике работы холодного, горячего и кондитерского цехов; владение английским языком (профессиональным) |
| Личные качества: | Чистоплотность; аккуратность; исполнительность; пунктуальность; быстро обучаюсь; коммуникабельность; умение работать в команде; ответственность; эрудированность; упорство; целеустремленность; стрессоустойчивость; умение ориентироваться и принимать решения в нестандартных ситуациях |

1. [↑](#footnote-ref-1)