**Мурзина София Алексеевна**

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 02.12.2001 | Место для фото  C:\Users\Даша\Desktop\фото 2019\IMG_5213.JPG |
| Семейное положение: | не замужем |
| Место жительства: | г. Хабаровск, Центральный р-он, ул. Льва Толстого |
| Телефон: | 89244155595 |
| E-mail: | [Sofia\_Murzina9701@mail.ru](mailto:Sofia_Murzina9701@mail.ru) |
| Цель: | Устроиться на работу, вакансия повар 4 разряда, с достойной заработной платой и карьерного роста |
| Уровень желаемого заработка | от 39 тыс/руб |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2021-2022 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | Технология продукции общественного питания |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | 2020-2022г-прохождение производственной практики в ООО “Невада”.  2020г- прохождение производтвенной практики в ресторане Зарина.  2020г- прохождение производственной практики в ресторане Сопка.  2021г- прохождение производственной практики в школе 43. |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | Курсовая работа на 3 курсе по подулю МДК 03.01 “Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции в русском ресторане на 80 посадочных мест”  Курсовая работа на 4 курсе по модулю МДК 04.01 “Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в русском ресторане на 80 посадочных мест”  Курсовая работа на 4 курсе по модулю МДК 06 УССПО “Организация работы горячего и холодного цеха русского ресторана на 80 посадочных мест” |
| Профессиональные навыки: | Приготовление первых блюд, вторых блюд, салатов, закусок, мясных полуфабрикатов, десертов русской и европейской кухни, знание и умение работать с СанПином, составление меню, разработка тк, ттк, контроль качества сырья, владею техниками работы с мясом, рыбой, , разбираюсь в специфике работы холодного и горячего цехов |
| Дополнительные навыки: | Знание английского языка на разговорном уровне, работа с детьми |
| Личные качества: | Аккуратность, пунктуальность, быстро обучаюсь, коммуникабельность, умение работать в команде, ответственность,целеустремленность,умение принимать решение в нестандартных ситуациях |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСНА | |