# ВАСИЛЬЕВА ЕВГЕНИЯ ИГОРЕВНА

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 12.04.2002 г. | C:\Users\Администратор\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\20220413_115321.jpg |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | г.Хабаровск, Северный район, ул.Чкалова |
| Телефон: | 8-914-198-82-15 |
| E-mail: | evgeniya2vas@gmail.com |
| ЦЕЛЬ: | Соискание должности технолога общественного питания |
| Уровень желаемой заработной платы | От 40 000 рублей |  |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2018-2022 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | 19.02.10 Технология продукции общественного питания/повар 4 разряда |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| Культура питания | КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж» | 2018 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | 2021 г. - ООО «Норд» гостинично-ресторанный комплекс «Европа», 2021 г.- ЗАО «Контакт, 2018 г.- ООО «Режент» - приготовление холодных и горячих блюд и закусок. Работа в горячем, холодном и заготовочном цехах; |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | Курсовой проект по дисциплине МДК 03.01.ТПСГКП «Разработка нормативной технической документации и технология приготовления сложных горячих блюд Европейской кухни»; Курсовой проект по дисциплине МДК.04.01 ТПСХМКИ «Разработка производственной программы для кондитерского цеха Европейской кухни на 70 посадочных мест». |
| Профессиональные навыки: | Знаю и умею вести технологический процесс на производстве; умею вести нормативную документацию закупки и хранения сырья; могу пользоваться оборудованием и инвентарем; применяю знания санитарных норм и техники безопасности на производстве; составляю тк и ттк; осуществляю приготовление 1-х,2-х горячих блюд, холодных блюд, закусок, салатов европейской и русской кухни; определяю качества продуктов и готовых блюд; расчет бжу и разработка диетического меню, создание буклетов меню. |
| Дополнительные навыки: | Знание и умение пользоваться пк, Word, Excel; знание английского языка базового уровня. |
| Личные качества: | Пунктуальная, добросовестно и в срок выполняю поставленные задачи, исполнительна, тактичная, не конфликтная, добродушная, честная, добросовестная, целеустремленная. |
| На размещение в банке данных резюме выпускников на сайте колледжа моей персональной информации и фото СОГЛАСНА НА РАЗМЕЩЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ | |

1. Таблица заполняется если есть, если нет, то вообще удаляется [↑](#footnote-ref-1)