# 最新厨师个人简历自我介绍 厨师个人简历(实用10篇)

来源：网络 作者：青灯古佛 更新时间：2025-02-27

*在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。厨师个人简历自我介绍篇一国籍：中国。目前所在地：广州。民族：汉族。户口所在地...*

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？下面我给大家整理了一些优秀范文，希望能够帮助到大家，我们一起来看一看吧。

**厨师个人简历自我介绍篇一**

国籍：中国。

目前所在地：广州。

民族：汉族。

户口所在地：河源。

身材：172cm65kg。

婚姻状况：未婚。

年龄：29岁。

培训认证：诚信徽章：

求职意向及工作经历。

人才类型：普通求职。

应聘职位：餐饮/娱乐：厨师、厨师/面点师、厨师/面点师：

工作年限：8。

职称：高级。

求职类型：全职可到职。

日期：一个星期

月薪要求：20xx--3500。

希望工作地区：广东省广州珠海。

名称：起止年月：20xx-10～20xx-07广州安硕。

公司性质：私营企业。

所属行业：通信/电信/网络设备。

担任职务：厨师长。

工作描述：

离职原因：

公司名称：起止年月：20xx-08～20xx-09珠江地产。

公司性质：股份制企业。

所属行业：房地产/建筑。

担任职务：厨师长。

工作描述：

离职原因：

公司名称：起止年月：20xx-06～20xx-08彭年酒店。

公司性质：股份制企业所属行业：服务业。

担任职务：厨师长。

工作描述：

离职原因：

公司名称：起止年月：20xx-10～20xx-06阳光酒店。

公司性质：股份制企业所属行业：服务业。

担任职务：厨师。

工作描述：

离职原因：

公司名称：起止年月：20xx-06～20xx-09韶华酒店。

公司性质：股份制企业所属行业：服务业。

担任职务：厨师。

工作描述：

离职原因：

教育背景。

毕业院校：韶关商业技工学校99烹饪班。

所学专业一：烹饪所学专业二：厨师。

受教育培训经历：起始年月终止年月学校(机构)专业获得证书证书编号。

语言能力。

外语：英语一般。

国语水平：良好。

粤语水平：良好。

工作能力及其他专长。

本人对工作有一定的责任感,对自己要求严格,讲卫生.与同事能够和睦相处,沟通能力强.

喜欢发掘新的品种菜系,做到色,香,味,型配方面到位.

对控制成本有一定的能力,在不超支的范围内能够把菜系品种做的出来.做的更好.深受同事和客人青睐.受到上司的表扬.

认真细致，能吃苦耐劳。

详细个人自传。

1、身体健康，持有健康证及厨师证;。

2、自己有5年以上企业食堂工作经验;。

3、懂开菜单会炒大锅菜，湘菜、川菜、以粤菜为主;。

4、诚实，正直，吃苦耐劳，服务意识强。

5、沟通、协调能力强。

6.烹饪酒店专业毕业，持有学士学位证书或毕业证书。

7.英文能力好，能说流利的普通话和广东话。

8.能够领导和培训团队。善于与不同阶层的人沟通。

9.5年大中型国际酒店副总厨工作经验。

10.表达能力强，具有问题解决能力。

11.适应非正常时间内工作。

12.熟悉电脑操作，如powerpoint,word,excel,以及上网厨师长个人简历模板厨师长个人简历模板。

13.良好的团体合作精神。

科普。

厨师。

厨师，是以烹饪为职业，以烹制菜点为主要工作内容的人。厨师这一职业出现很早，大约在奴隶社会，就已经有了专职厨师。随着社会物质文明程度的不断提高，厨师职业也不断发展，专职厨师队伍不断扩大，根据有关资料统计，21世纪初，世界厨师队伍已发展到数千万人，中国素以烹饪王国著称于世，厨师力量和人数首屈一指。

中式烹调师职业资格证书按等级共分五个等级。

初级。

具备以下条件之一者为国家职业资格五级。

(一)经本职业初级正规培训达规定标准学时数，且取得毕(结)业证书。

(二)在本职业连续见习工作2年以上。

(三)本职业学徒期满。

中级。

具备以下条件之一者为国家职业资格四级。

(一)取得本职业初级职业资格证书后，连续从从事本职业工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，且取得毕(结)业证书。

(二)取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

(三)取得经劳动和社会保障行政部门审核认定的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校职业毕业证书。

高级。

具备以下条件之一者为国家职业资格三级。

(一)取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作4年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(二)取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作7年以上。

(三)取得本职业中级职业资格证书的大专以上毕业生，连续从事本职业工作2年以上。

技师。

具备以下条件之一者为国家职业资格二级。

(一)取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(二)取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作8年以上。

(三)取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校毕业生，连续从事本职业工作满2年。

高级技师。

具备以下条件之一者为国家职业资格一级。

(一)取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业高级技师正规职业培训达规定标准学时数，并取得毕(结)业证书。

(二)取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上的。[1]。

厨师长工作职责。

1、全面负责厨房生产，组织工作，每天上班查阅报表，掌握分析昨天的接待人次，确保原料需求量，签发当日的领货单。

2、了解客情，根据客情编排厨房各领班的班次及休息日，做好领班的考勤记录。每天上班后，查看宴会预定单、根据业务情况做好一天营业准备工作。

3、出席餐饮部召开的例会，汇报工作情况，听取经理的命令，结合厨房实际情况组织贯彻落实。主持后厨房内部会议。

4、全面负责厨房的组织领导工作，拟定各岗位人员编制，提出各岗位领班人选。根据的业务能力和技能特长决定各岗位人员和工作的调换。拟定厨房工作的规章制度和直属下级的岗位，制定工作程序以及各项工作的控制指标和检查表。

5、组织和指挥后厨按餐饮部的规定成本生产优质的菜品，控制成本、节约费用、增加营业额，满足宾客需求。

6、检查各岗位生产情况，落实生产任务，发现问题并及时纠正。正式开餐前督促各部主管、领班做好食品材料的准备工作，检查食品的出成率，保证食品的质量和成本控制及生产需要。

7、每日主持后厨房班前会，检查员工仪容仪表，布置当餐工作任务，并对上一餐所发现的问题及时纠正并加以说明。

8、根据餐饮部要求制定培训计划，督导实施培训工作，确保有良好知识、技能及工作态度，并使其达到岗位要求。督导员工遵守公司的各项规章制度。

9、对大型的、重要的宴会与零点亲自制定菜单，制定进货计划，负责生产安排，现场督导，必要时亲自上灶烹制主要产品，以保证菜点质量和信誉。

10、根据公司的经营目标和下达的经营指标，负责制定厨房的阶段性实施计划，负责餐厅菜单的制作和更换，最低保证一年内推出春季、秋季两套菜谱。

11、保持餐厅、采购、库房、餐饮办公室及财务成本核算员的关系，保证厨房生产协调开展。

12、开餐结束后检查各部原料消耗情况、剩余数量及保管措施，检查炊具、厨具的清理工作，保证下一餐的生产需要。监督下属员工保持餐厅餐前、餐后的卫生水平。

13、审阅前一天菜肴销售情况、数量、品种，对前一天畅销的菜肴要准备充足，滞销的菜肴找出原因，调整备货数量。

14、与前台主管保持良好的合作关系，研究和创新新品种，推陈出新，及时征询前台主管客人用餐时对菜肴的建议及反馈意见，以作为研究制定菜单时的参考。制定新产品的开发、试验和运用方面的计划，创本店的餐饮风格。

15、抓好食品卫生和员工个人卫生的管理工作，保障食品卫生符合标准，防止食物中毒的事故发生。

16、抓好安全工作，严格执行安全消防规定，定期进行员工安全培训，制定使用保管与安全消防制度。制定液化气罐房管理制度，保证液化气罐房的安全工作。

17、督导员工正确使用餐厅的各项设施设备，定期检查设施设备和清点餐具。定期做好设施设备的清洁保养工作和维修维护工作。

18、每日下班前做好工作总结，了解餐厅的销售情况，制定次日的工作安排。安排好值班人员并认真填写值班记录。

19、积极完成经理交派的其他任务。

**厨师个人简历自我介绍篇二**

国籍：中国 民族：汉

户籍：信宜

年龄：24

身高：178cm

体重：65kg

文化程度：初中

专业：餐饮

工作年限：9年

技术职称：高级厨师 初级营养师

性格特点：豪爽实在：富有正义：做事认真：责任心强：热心助人：

喜爱的菜式：粤菜：养生菜：私房农家菜：法国菜：意大利菜式：

职业格言：用灵感创作厨界艺术家最美味饕餮盛宴：

20xx年深圳佳记餐厅学徒：

20xx年深圳乡下菜餐饮集团有限公司打荷——砧板(五星绿色饭店)

20xx年上半年广州市来利大酒店砧板《下半年深圳京洋宾馆时啤》(三星)

20xx年东莞广开花园酒店花园酒店—砧板(白金五星级)

20xx年深圳东恒假日酒店—时啤(三星)后调东华假日酒店尾锅(四星)

20xx年天津市绿色时代生态大酒店(三星)炒锅：下半年深圳观澜鼎记酒家厨师长

20xx年海南泰华酒店(四星)二锅：下班年深圳阳光酒店聚贤阁中餐主管(白金五星)

同时承包《20xx年深圳好时代餐厅厨师长：下半年深圳源轩阁厨师长》

20xx年深圳福朋喜来登大酒店(三锅)同时承包《深圳灵芝私家菜厨师长》

20xx至今天津市饕餮盛宴餐饮有限公司出品总监

深圳沙井田园酒店(三星) 深圳大梅沙京基喜来登大酒店(白金五星 )

深圳稻香酒家(地王店)深圳洲际大酒店(超白金五星)

东莞中信高尔夫球会 深圳喜悦轩酒家等：

民以食为天：当初接触厨师行业完全处于一种喜好：但是慢慢的厨师行业不单是我喜好而是成为我的事业。厨房成了我的灵魂，确保每一种出品外观有特色;追求完美，永不满足，永远力争精益求精。

**厨师个人简历自我介绍篇三**

婚姻状况：未婚民族：汉。

户籍：湖南年龄：35。

现所在地：长沙身高：176cm。

联系电话：135xx27758。

电子邮箱：xxxx。

求职意向。

希望岗位：厨师烹饪。

工作年限：5职称：无职称。

期望月薪：面议。

求职类型：全职。

到岗时间：随时。

工作经历。

xx年3月—xx年7月xx有限公司，担任厨师/值班经理。工作描述：设计推出新餐饮产品，管理餐饮部日常工作，对顾客提出的要求进行改进等。

教育背景。

毕业院校：xx大学。

最高学历：专科。

毕业日期：20xx-07

专业：烹饪。

语言能力。

外语：英语一般。

国语水平：精通。

粤语水平：良好。

自我评价。

本人性格温和开朗，思想正直，诚信，稳重。有强烈的上进心、事业心和求知欲。工作认真踏实，能够吃苦耐劳，适应多变的环境，愿意尝试各种挑战。我相信，爱一行才能干好一行！

**厨师个人简历自我介绍篇四**

性别：男。

年龄：53岁民族：汉族。

工作经验：5年以上居住地：浙江台州路桥区。

身高：cm户口：江西上饶铅山县。

自我评价。

求职意向。

希望岗位：后勤保障类-食堂主管/经理后勤保障类-食堂厨师。

寻求职位：大小企业食堂承包;食堂厨师。

希望工作地点：浙江台州。

期望工资：/月(可面议)(要求提供住房)到岗时间：随时到岗。

其它待遇要求：托管优势：省麻烦，不需现金支出，只需定期结算，避免漏洞。不需直接管理，只需监督，省时省力。不需后勤采购，只需对原食品原料检查、验收。不出办公楼，就可以解决所有员工进餐问题。

工作目标/发展方向。

为了进一步搞好职工食堂，体现食堂服务员工，保障生产，易于管理，对外承包经营管理当属首选。

本人具有多年从事食堂承包经营管理经验及承包经营大小企业的基础，能够对各类企业工厂的生产情况制定相应管理方式和经营理念，以配合公司的生产，保证后勤。

具体操作方式如下：

一、合作模式。

1、我们可在适当的时间先试着承包食堂1-3个月，对方满意后再签正式合同。

2、公司免费提供厨房场地、厨具、水电、燃料(可协商)等设备。

3、公司免费提供食堂工作人员住宿。

4、公司监督、配合食堂管理。杜绝员工自己烧菜、蒸菜。

5、我们可垫付贵公司人员伙食费，实行每月结算一次。

6、双方共同制定食堂制度。

7、我们可交付公司1000元以上的保证金，合同期满退还。

8、我们以丰俭由客、自由消费、自选菜式供餐，保证每天按时开饭，供应充足、饭香菜鲜、价廉味美，根据菜式制定出合理价格，快餐素菜以1元每份，荤菜2元至4元不等，饭每人1元吃饱，每天每餐提供免费汤一份。(快餐、订餐可双方协商，保证不高出外面快餐店的菜价提供给公司员工用餐。)。

9、公司员工实行排队就餐，以现金购买饭卡或ic卡充值等多种形式进行就餐(超市模式)。

10、提供少数点菜、小炒、以备急用(小炒素菜每份4元，荤菜6元不等)。

11、我们保证在紧急供应和来客招待时，以最短的时间到位。

12、公司可在每1-2个月随机抽查一次，综合满意率低于50%的，我们即将做出相应的改善，尽量满足公司员工的要求。

13、公司员工若出现集体中毒，需经过医学证明，如果属实，由我们承担一切后果。

二、操作模式：

我们以诚为本、职工满意、公司放心、全力为企事业单位后勤解决后顾之忧的服务理念，并坚持以下五大重点原则的经营管理方式操作：

1、卫生：

a、个人卫生：

首先保持良好的个人形象、卫生习惯、工作风貌等特征，做好自己，始终留给公司一个完美的第一印象。

b、厨房餐厅卫生：

厨房清洁，设立岗位责任制，所有日常用品厨具餐具等每天都得在工作后必须进行严格清洗，严格消毒并加盖保管，防止再污染。食堂餐厅所有场地以及厨房所有设备在用完后都要予以擦拭、打扫、确保干净整洁，长期保证。

c、食品卫生：

在市场采购所有原材料及食品都要保证新鲜，杜绝异味、腐烂、发霉、生虫及快过期的原料。进厨房存放有序，防止污染，中毒。

2、口味：

首先对贵公司所有员工做个初步调查，以贵公司大部分人员口味一致为主，小部分为次，烧出适合公司所有人员口味的美味佳肴。(擅长小炒菜和大锅菜，本地口味、海鲜、大众口味、川味及南北风味)。

3、合理价格：

根据市场购进菜价，菜式，制定出合理价格，以薄利多销、以客为主的经营管理方式，保证长期价廉物美，并每天公布菜单菜价，让公司人员消费一目了然。

4、服务：

我们本着顾客是上帝的服务宗旨，尽量做到贵公司全体员工满意、公司放心。

5、安全：

做好防火防盗及有关安全工作，避免公司的财产损失。

相信通过我们的服务，把公司更多的实惠和优越传递给每一位员工，我们的计划也是我们的承诺，我们的承诺有实际兑现的能力表现，可提供实地考察。

教育经历。

技能专长。

技术职称：厨师。

语言能力：其他：一般;中文普通话：精通。

所在地方言：熟练;。

计算机能力：初级。

计算机详细技能：熟练word和excel办公软件。

其它相关技能：

大小企业承包食堂及经营管理经验丰富，大众口味，会做小炒菜和大锅菜。

**厨师个人简历自我介绍篇五**

性别：男。

民族：汉族。

出生年月：1979年3月11日。

证件号码：

婚姻状况：已婚。

身高：172cm。

体重：68kg。

户籍：四川自贡。

现所在地：上海。

毕业学校：四川自贡5中。

学历：高中。

专业名称：烹饪毕业年份：

工作年限：十年以上职称：高级职称。

求职意向。

职位性质：全职。

职位类别：餐饮/娱乐-行政主厨/厨师长。

餐饮/娱乐-厨师。

职位名称：行政总厨;厨师长;主厨。

工作地区：江西赣州;江西鹰潭;江西吉安。

待遇要求：5000元/月可面议;需要提供住房。

到职时间：三天内。

技能专长。

语言能力：英语差;普通话一般。

教育培训。

教育经历：时间所在学校学历。

1993年9月-197月四川自贡5中高中。

培训经历：时间培训机构证书。

20xx年1月-20xx年2月四川省饮食服务总公司高级中式烹调师。

工作经历。

其他信息。

发展方向：可以由主厨做起，再做厨师长到行政总厨。

其他要求：正常的福利待遇，要有出去学习考察和对口酒店互相交流的机会。

联系方式。

联系电话：137955\*\*\*手机号码：

电子邮件：xxxx。

邮政编码：643015。

通讯地址：四川自贡市出国留学区\*\*镇\*\*家村\*\*组。

**厨师个人简历自我介绍篇六**

在固有的思维模式中，大家通常认为厨师这种技术岗位的招聘只会看重厨师的技术、手艺，其实不然。如果说一个企业的董事长、总经理是这个企业的当家人，那么酒店的大厨就是这个酒店厨房的.掌舵者，所以对他的要求绝不是技术过硬这么简单的。

在面试中，招聘单位通常想了解的第一个问题就是应聘者的工作经历。工作经历包括应聘者的工作岗位、年限、经验、以及曾经任职酒店的面积、餐位，这些问题都有助于招聘单位了解应聘者的工作能力。在大厨的招聘中，餐饮老板还会询问他在原来的酒店管理过多少厨房员工。每个酒店都有大厨，不同规模的酒店，大厨的管理能力也是有差别的，所以在面试中，了解前任酒店的规模，是餐饮行业面试必不可少的一个项目。

二、大厨岗位需注重凝聚力。

大厨的工作是十分复杂的，他不仅要求技术过硬，更要求有管理能力、创新意识、沟通能力、协调能力。后厨岗位众多，而大厨正处于这些岗位中的核心位置，大厨需要管理的人员和事情也比较多，这就要求大厨们要有凝聚力。

这种凝聚力就表现为良好的领导能力、沟通能力、协调能力和组织能力，大厨通常在厨房员工与餐饮老板之间起到一个上传下达的桥梁作用，沟通能力与领导能力是必不可少的;员工在日常工作中难免会有摩擦，这时也需要大厨来从中调节，化解矛盾;厨房的工作纷繁复杂，如果事事都要大厨亲历亲为这是不现实的，所以员工的培训也是大厨要掌握的一项基本技能。如此重要的岗位，难怪老板在招聘大厨时要千挑万选、层层把关。

三、试菜不要忽略小细节。

砧板：节约原料、应变能力很重要;。

炒锅：新颖实用得高分;。

凉菜：卫生一刻不能忘。

四、提前了解酒店情况和老板品位。

要想提高应聘成功率，就必须对酒店进行一定的了解，这包括酒店的定位、菜品特色、管理模式、发展前景等，只有对这些情况进行前期摸底后，在和老板(或者招聘人员)交流时才能更有把握。

其实，前期摸底并非难事，可以到酒店“微服私访”，也可以通过同行、朋友进行了解。绝大多数的行政总厨认为光了解酒店的情况是远远不够的，还要对老板或者酒店经营者的品位、个性有一定的了解，只有这样，在交流时才能做到投其所好。

**厨师个人简历自我介绍篇七**

姓名：张x。

性别：男。

国籍：中国民族：汉。

户籍：信宜。

年龄：24。

身高：178cm。

体重：65kg。

文化程度：初中。

专业：餐饮。

工作年限：9年。

技术职称：高级厨师初级营养师。

性格特点：豪爽实在：富有正义：做事认真：责任心强：热心助人：

喜爱的菜式：粤菜：养生菜：私房农家菜：法国菜：意大利菜式：

职业格言：用灵感创作厨界艺术家最美味饕餮盛宴：

20xx年深圳佳记餐厅学徒：

20xx年深圳乡下菜餐饮集团有限公司打荷——砧板(五星绿色饭店)。

20xx年上半年广州市来利大酒店砧板《下半年深圳京洋宾馆时啤》(三星)。

20xx年东莞广开花园酒店花园酒店—砧板(白金五星级)。

20xx年深圳东恒假日酒店—时啤(三星)后调东华假日酒店尾锅(四星)。

20xx年天津市绿色时代生态大酒店(三星)炒锅：下半年深圳观澜鼎记酒家厨师长。

20xx年海南泰华酒店(四星)二锅：下班年深圳阳光酒店聚贤阁中餐主管(白金五星)。

同时承包《20xx年深圳好时代餐厅厨师长：下半年深圳源轩阁厨师长》。

20xx年深圳福朋喜来登大酒店(三锅)同时承包《深圳灵芝私家菜厨师长》。

20xx至今天津市饕餮盛宴餐饮有限公司出品总监。

深圳沙井田园酒店(三星)深圳大梅沙京基喜来登大酒店(白金五星)。

深圳稻香酒家(地王店)深圳洲际大酒店(超白金五星)。

东莞中信高尔夫球会深圳喜悦轩酒家等：

民以食为天：当初接触厨师行业完全处于一种喜好：但是慢慢的厨师行业不单是我喜好而是成为我的事业。厨房成了我的灵魂，确保每一种出品外观有特色;追求完美，永不满足，永远力争精益求精。

**厨师个人简历自我介绍篇八**

户口所在地：韶关身材：162cm62kg。

婚姻状况：已婚年龄：34岁。

培训认证：诚信徽章：

求职意向及工作经历。

人才类型：普通求职。

应聘职位：餐饮/娱乐类:厨师。

工作年限：8职称：无职称。

求职类型：全职可到职-随时。

月薪要求：xx--3500希望工作地区：广州。

个人工作经历：公司名称：广州边防检查站起止年月：xx-01～xx-01。

公司性质：所属行业：

担任职务：中厨主管。

工作描述：

离职原因：

公司名称：北京锦粤都饮食有限公司起止年月：xx-01～xx-01。

公司性质：所属行业：

担任职务：中厨主管。

工作描述：

离职原因：

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师。

工作描述：

离职原因：

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师。

工作描述：

离职原因：

教育背景。

毕业院校：某某中学。

所学专业一：高中所学专业二：

受教育培训经历：起始年月终止年月学校（机构）专业获得证书证书编号。

语言能力。

外语：英语一般。

国语水平：良好粤语水平：良好。

工作能力及其他专长。

多年厨师以及厨房操作管理（可任厨房各个岗位及管理）。

详细个人自传。

月薪要求：xx元。

希望工作地区：广州。

文档为doc格式。

**厨师个人简历自我介绍篇九**

姓名：王xx性别：男。

婚姻状况：未婚民族：汉。

户籍：湖南年龄：35。

现所在地：长沙身高：176cm。

联系电话：135xx27758。

电子邮箱：xxxx。

希望岗位：厨师烹饪。

工作年限：5职称：无职称。

期望月薪：面议。

求职类型：全职。

到岗时间：随时。

xx年3月—xx年7月xx有限公司，担任厨师/值班经理。工作描述：设计推出新餐饮产品，管理餐饮部日常工作，对顾客提出的要求进行改进等。

毕业院校：xx大学。

最高学历：专科。

毕业日期：20xx-07

专业：烹饪。

外语：英语一般。

国语水平：精通。

粤语水平：良好。

本人性格温和开朗，思想正直，诚信，稳重。有强烈的上进心、事业心和求知欲。工作认真踏实，能够吃苦耐劳，适应多变的环境，愿意尝试各种挑战。我相信，爱一行才能干好一行！

**厨师个人简历自我介绍篇十**

模板一：

姓名：×××。

国籍：中国。

目前所在地：广州。

民族：汉族。

户口所在地：韶关。

身材：162cm62kg。

婚姻状况：已婚。

年龄：34岁。

培训认证：

诚信徽章：

求职意向及工作经历。

人才类型：普通求职。

应聘职位：餐饮/娱乐类:厨师。

工作年限：8。

职称：无职称。

求职类型：全职。

月薪要求：--3500。

希望工作地区：广州。

公司名称：广州边防检查站。

起止年月：-01～-01。

担任职务：中厨主管。

公司名称：北京锦粤都饮食有限公司。

担任职务：中厨主管。

公司名称：裕记烧鹅饭店。

担任职务：厨师。

公司名称：荔湾饮食公司荣华大酒楼。

担任职务：厨师。

教育背景。

毕业院校：某某中学。

最高学历：高中。

受教育培训经历：

起始年月终止年月学校(机构)专业获得证书证书编号。

语言能力。

外语：英语一般。

国语水平：良好。

粤语水平：良好。

工作能力及其他专长。

多年厨师以及厨房操作管理(可任厨房各个岗位及管理)。

详细个人自传。

月薪要求：2025元。

希望工作地区：广州，番禺。

模板二：

姓名：

国籍：中国。

目前所在地：广州。

民族：汉族。

户口所在地：河源。

身材：172cm65kg。

婚姻状况：未婚。

年龄：27岁。

培训认证：

求职意向及工作经历。

人才类型：普通求职。

应聘职位：餐饮/娱乐类：厨师、厨师、厨师：

工作年限：8。

职称：高级。

求职类型：全职。

可到职日期：一个星期

月薪要求：2025--3500。

希望工作地区：广东省广州珠海。

公司名称：红高粱酒店。

起止年月：-09～-10。

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师。

工作描述：

公司名称：江顺模具。

公司性质：

担任职务：厨师长。

工作描述：

公司名称：顺峰山庄。

担任职务：厨师。

工作描述：

公司名称：广州安硕。

担任职务：厨师长。

工作描述：

公司名称：珠江地产。

担任职务：厨师长。

工作描述：

离职原因：

公司名称：彭年酒店。

担任职务：厨师长。

工作描述：

公司名称：阳光酒店。

担任职务：厨师。

工作描述：

公司名称：食为先酒店。

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师(实习生)。

工作描述：

公司名称：韶华酒店。

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师。

工作描述：

教育背景。

毕业院校：韶关商业技工学校99烹饪班。

最高学历：中专。

所学专业一：烹饪。

所学专业二：厨师。

受教育培训经历：

起始年月终止年月学校(机构)专业获得证书证书编号。

语言能力。

外语：英语一般。

国语水平：良好。

粤语水平：良好。

工作能力及其他专长。

本人对工作有一定的责任感,对自己要求严格,讲卫生.与同事能够和睦相处,沟通能力强.

喜欢发掘新的\'品种菜系,做到色,香,味,型配方面到位.

对控制成本有一定的能力,在不超支的范围内能够把菜系品种做的出来.做的更好.深受同事和客人青睐.受到上司的表扬.

认真细致，能吃苦耐劳。

详细个人自传。

1、身体健康，持有健康证及厨师证;。

2、自己有5年以上企业食堂工作经验;。

3、懂开菜单会炒大锅菜，湘菜、川菜、以粤菜为主;。

4、诚实，正直，吃苦耐劳，服务意识强。

5、沟通、协调能力强。

6.烹饪酒店专业毕业，持有学士学位证书或毕业证书。

7.英文能力好，能说流利的普通话和广东话。

8.能够领导和培训团队。善于与不同阶层的人沟通。

9.5年大中型国际酒店副总厨工作经验。

10.表达能力强，具有问题解决能力。

11.适应非正常时间内工作。

12.熟悉电脑操作，如powerpoint,word,excel,以及上网。

13.良好的团体合作精神。

个人联系方式。

通讯地址：广州市天河体育东路41号南苑101。

联系电话：134××××××××。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找