# 日料厨师简历范文16篇

来源：网络 作者：星海浩瀚 更新时间：2025-01-21

*日料厨师简历范文 第一篇>个人资料：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...*

**日料厨师简历范文 第一篇**

>个人资料：

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：

>个人经历

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

>实习经历：

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：

>个人评价：

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。

**日料厨师简历范文 第二篇**

>基本信息

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

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！

**日料厨师简历范文 第三篇**

姓 名：杜\_\_ 性别：男

婚姻状况：已婚 民族：汉

户 籍：福建 年龄：36

现所在地：厦门 身高：171cm

电子邮箱：

求职意向

希望岗位：厨师/面点师

工作年限： 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

20\_\_年6月至20\_\_年于厦门达真磁记录有限公司制造部门担任机修

20\_\_年4月于\_\_鞋行做销售工作

教育背景

毕业院校：\_\_大学

最高学历：中专

毕业日期：20\_\_-07

专 业 ：厨师

教育经历

20\_\_年9月至20\_\_年6月在厦门世科技术学校就读机电专业

20\_\_年8月至20\_\_年12月在厦门慈龙职业培训学校 就读厨师专业

语言能力

英语水平：一般

国语水平：流利

粤语水平：良好

技能水平

熟悉大量海鲜，并知道如何处理宰杀。

个人自传

1、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;

2、喜欢发掘新的品种菜系，做到色，香，味，型配方面到位;

3、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;

4、配合能力强。有食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的相关工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验;

5、认真细致，能吃苦耐劳。

**日料厨师简历范文 第四篇**

>个人信息

姓名：xxx

性别：x

国籍： 中国

目前所在地： 广州

民族： 汉族

户口所在地： 四川

身材： 167 cm67 kg

婚姻状况： 已婚

年龄： 40 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：主厨、高级厨师

工作年限： 16 职称： 无职称

求职类型： 全职 可到职- 随时

月薪要求： xx00--xx00 希望工作地区： 广州

个人工作经历： 公司名称： xx酒楼起止年月：20xx-06 ～ 20xx-08

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨主厨

工作描述：

离职原因： 拆迁

公司名称： xx饭店起止年月：19xx-06 ～ 20xx-05

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师长

工作描述：

离职原因： 另谋发展

公司名称： xx酒楼起止年月：19xx-10 ～ 19xx-03

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师

工作描述：

离职原因：

>教育背景

毕业院校： xx烹饪专科学校

最高学历： 大专 毕业- 19xx-07-01

所学专业一： 烹调面点 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

19xx-09 19xx-07 四川烹饪专科学校 烹调面点 一级厨师证

>语言能力

外语： 英语一般

国语水平： 一般 粤语水平： 一般

工作能力及其他专长

计算机水平：一般

>主要工作职责及业绩描述：

把好菜品质量关，对厨房实行优化管理，经常开发新菜品。

>自我评价：

从厨16年，擅长川菜，旁通粤菜，四川小吃和私房菜，药膳。曾任《金鹅饭店》厨师长。

月薪要求：xx-xx元都可以考虑

**日料厨师简历范文 第五篇**

>个人信息

XXX

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

以客户为尊，以信为本，以诚相待、质量上乘，通过使顾客满意，最终达到承包经营理念推广。本人具有多年经营管理食堂经验，对各类大小型企业均有较强的实际操作能力。

>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

1996-09--1999-07江西铅山一中技工类/高中

>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。

**日料厨师简历范文 第六篇**

个人基本简历

国籍：中国

目前所在地：广州

民族：汉族

户口所在地：河源

身材：172 cm65 kg

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

个人工作经历：公司

名称：起止年月：20xx-10 ～ 20xx-07广州安硕

公司性质：私营企业

**日料厨师简历范文 第七篇**

>基本信息

姓名：

国籍：中国

目前所在地： 广州

民族：汉族

户口所在地：重庆

身高：170 cm

婚姻状况： 已婚

年龄：29 岁

体重： 72KG

培训认证：高级中式烹调师

>求职意向

人才类型： 普通求职

应聘职位： 厨师

工作年限： 9年

职称： 炒锅

求职类型： 全职

到岗时间： 随时

月薪要求： 3000——4500

希望工作地区： 广州 深圳 珠海

>个人工作经历：

公司名称： 深圳长安大酒店

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—04

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州桃园酒家

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 珠海美林大酒店

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州富力君悦酒店

起止年月：20xx—01 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州香格里拉大酒店

起止年月： 20xx—01 ～ 20xx—12

担任职务： 厨工

工作描述： 主要负责快餐店面后堂传配菜，后堂卫生的维护。

离职原因：

教育背景

毕业院校： 重庆开县第三中学

最高学历： 高中

毕业年月：1996—07—01

>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

1993—09 1996—07 重庆开县第三中学 文科 初中毕业

>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

专长：川菜、粤菜、湘菜。

厨房成本核算，管理厨房。

>详细个人介绍

从事厨师工做十多年、专业做海鲜、野味、精通粤菜、川菜、曾在多家大酒店工作过。

**日料厨师简历范文 第八篇**

>基本信息

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

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：20\_-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！

**日料厨师简历范文 第九篇**

>基本资料

姓 名：

年 龄： 19XX年1月12日 工作经验： 一年以内

身 高： 175 cm 婚姻状况： 未婚

体 重： 55kg 现居城市： 广州

户 籍： 广州 性 别： 男

民 族： 汉族 政治面貌： 团员

个人简历照片

>工作经历

北京眉洲动坡酒楼(民营企业) 工作职位：学徒离职原因：生病 工作描述： 我对工作非常积极认真，学习快， 刚去的第一天上午我对里面的东西还不是很熟悉，到下午我基本掌握了里面的操作流程

求职意向

月薪要求：面议期望职位：厨师

希望工作地区：深圳 东莞 惠州希望就职行业：厨师

职业状态：随时

>工作能力及专长

我在个人的 性格内项有点偏外项，喜欢运动，在学校学习期间学习成绩一直很好。，参加过学校的刀工比赛，毕业后在北京做过一段时间。因为从小就喜欢在行，所以我对工作非常积极，勤学，吃得在行的苦，因为现在我 的技能还不是很好，所以在以后的工作中我回更加努力的学习。

**日料厨师简历范文 第十篇**

专 业 ：厨师

教育经历

20xx年9月至20xx年6月在厦门世科技术学校就读机电专业

20xx年8月至20xx年12月在厦门慈龙职业培训学校 就读厨师专业

语言能力

英语水平：一般

国语水平：流利

粤语水平：良好

技能水平

熟悉大量海鲜，并知道如何处理宰杀。

个人自传

1、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;

2、喜欢发掘新的品种菜系，做到色，香，味，型配方面到位;

3、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;

4、配合能力强。有食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的相关工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验;

5、认真细致，能吃苦耐劳。

**日料厨师简历范文 第十一篇**

>个人概况：

姓名：

性别：男

身高:178cm

出生年月：1985年1月5日

状况：健康

政治面貌：党员

毕业院校：沙洲营养美食学院

专业：美食专业

学历：本科

电子邮件：手机号

>教育背景：

20\_年--20\_年沙洲政法学院

主修课程：

面点工艺学，西餐工艺学，西餐原料学，厨房英语，烹饪工艺学,宴会设计等

获奖情况：

20\_-20\_大一第一学年获院三等奖学金

20\_-20\_学年获院征文三等奖

20\_-20\_第二学年获院征文优秀奖

1、面点中级证书。

面点能做的很精致在老师指导下融会贯通

2、计算机省一级

3、全国大学英语三级证书能熟悉应用厨房英语

>实践与实习：

个性特点：

优势：诚实勤恳，善良热情，做事情细心能吃苦耐劳，学习能力强也独立务实，有集体意识。

待改善：不能很好的把自己的想法表达给别人，口讷，需要多与别人沟通，把握好方式技巧

>职业意向：西点

通过在学校系统的两年的学习，有一定理论知识和动手能力。在无锡金陵大饭店西厨房实习八个月，又增加了对这方面进一步了解，在做事的态度和动手操作方面，师傅也给予肯定，自己也很开心。以后打算长期从事这方面，喜欢就去做，做了才知道值不值得，适不适合。

自己喜欢吃甜点，有空去买了，自己尝尝看看怎么做，觉得自己做出来的，不仅是一份点心，也是一份自豪，拿出来给亲朋好友品尝，一份心意。

**日料厨师简历范文 第十二篇**

姓名：

国籍：中国

目前所在地： 广州

民族：汉族

户口所在地：

重庆 身高：170 cm

婚姻状况： 已婚

年龄：29 岁

体重： 72KG

培训认证：高级中式烹调师

求职意向

人才类型： 普通求职

应聘职位： 厨师

工作年限： 9年

职称： 炒锅

求职类型： 全职

到岗时间： 随时

月薪要求： 3000——4500

希望工作地区： 广州 深圳 珠海

个人工作经历：

公司名称： 深圳长安大酒店

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—04

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州桃园酒家

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 珠海美林大酒店

起止年月：20xx—12 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州富力君悦酒店

起止年月：20xx—01 ～ 20xx—11

担任职务： 炒锅

工作描述：

离职原因：

公司名称： 广州香格里拉大酒店

起止年月： 20xx—01 ～ 20xx—12

担任职务： 厨工

工作描述： 主要负责快餐店面后堂传配菜，后堂卫生的维护。

离职原因：

教育背景

毕业院校： 重庆开县第三中学

最高学历： 高中

毕业年月：1996—07—01

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

1993—09 1996—07 重庆开县第三中学 文科 初中毕业

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

专长：川菜、粤菜、湘菜。

厨房成本核算，管理厨房。

详细个人介绍

从事厨师工做十多年、专业做海鲜、野味、精通粤菜、川菜、曾在多家大酒店工作过。

**日料厨师简历范文 第十三篇**

姓 名：

年 龄： 1988年1月12日 工作经验： 一年以内

身 高： 175 cm 婚姻状况： 未婚

体 重： 55kg 现居城市： 广州

户 籍： 广州 性 别： 男

民 族： 汉族 政治面貌： 团员

个人简历照片

工作经历

北京眉洲动坡酒楼(民营企业) 工作职位：学徒离职原因：生病 工作描述： 我对工作非常积极认真，学习快， 刚去的第一天上午我对里面的东西还不是很熟悉，到下午我基本掌握了里面的操作流程

求职意向

月薪要求：面议期望职位：厨师

希望工作地区：深圳 东莞 惠州希望就职行业：厨师

职业状态：随时

工作能力及专长

我在个人的 性格内项有点偏外项，喜欢运动，在学校学习期间学习成绩一直很好。，参加过学校的刀工比赛，毕业后在北京做过一段时间。因为从小就喜欢在行，所以我对工作非常积极，勤学，吃得在行的苦，因为现在我 的技能还不是很好，所以在以后的工作中我回更加努力的学习。

**日料厨师简历范文 第十四篇**

>基本信息

真实姓名： 顾统辉

性别： 男

年龄： 40 岁

身高： 170CM

婚姻状况： 已婚

户籍所在： 贵州

最高学历： 高中

工作经验： 5-10年

>求职意向

最近工作过的职位： 厨师长

期望工作地： 贵州省/贵阳市

期望岗位性质： 全职

期望月薪： 3000~4000元/月

期望从事的岗位： 厨师,其他职位

期望从事的行业： 餐饮/娱乐/休闲

>技能特长

年餐饮工作,有15年500人员工食堂就餐经验

2:食品卫生，成本核算，工作协调，出品质量

3: 擅长川菜，黔菜，粤菜。可做官员和外宾的接待宴席。

4:熟悉公司报表。

>教育经历

贵阳市商业学校 (高中)

起止年月： 20\_年7月至20\_年7月

学校名称： 贵阳市商业学校

专业名称： 与U看

获得学历： 高中

贵阳市商业学校 (高中)

起止年月： 20\_年7月至20\_年7月

学校名称： 贵阳市商业学校

专业名称： 与U看

获得学历： 高中

>工作经历

星臣地产公司 - 厨师长

起止日期： 20\_年10月至20\_年8月

企业名称： 星臣地产公司

从事职位： 厨师长

**日料厨师简历范文 第十五篇**

一、工作经历很重要

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。

**日料厨师简历范文 第十六篇**

本人事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广搏奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，键康，美味的菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题注时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给于及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

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