**Яцко Антонина Андреевна**

(Фамилия Имя Отчество)

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата рождения: | 29.06.2002 | C:\Users\Home\Desktop\IMG_20230205_205122.jpg |
| Семейное положение: | Не замужем |
| Место жительства: | Г.Хабаровск, ул. Ким Ю Чена 38 |
| Телефон: | 89146653110 |
| E-mail: | Tonamirnaa807@mail.ru |
| ЦЕЛЬ: | Ищу постоянную, высокооплачиваемую работу |

ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Период  обучения** | **Наименование образовательного  учреждения** | **Специальность/профессия** |
| 2019-2023 | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название пройденного курса** | **Название организации, проводившей курсы** | **Год окончания** |
| Введение в профессию повар | Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» | 2019 |

|  |  |
| --- | --- |
| Опыт работы,  Практика: | Проходила практику в кафе «Фиеста», Ресторан Версаль, вХабаровском Технологическом колледже и ООО «Новоторг» |
| Данные о курсовых и дипломных работах: | ПМ 02 КР: Разработка нормативно-технической документации и технология приготовления горячих супов региональной кухни  ПМ 06 КР: Организация работы горячего цеха закусочной (блинной) на 30 посадочных мест. посадочных мест.  Дипломная работа: Проект закусочной (блинной) на 30 посадочных мест. посадочных мест. |
| Профессиональные навыки: | Знание технологического процесса приготовления блюд; знание вкусовых качеств блюд; знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания |
| Дополнительные навыки: | Английский язык (базовый уровень) |
| Личные качества: | Ответственная, пунктуальная, целеустремлённая, легкообучаемая, коммуникабельная, самостоятельная, доброжелательная,, люблю узнавать и учиться новому. |