**РЕЗЮМЕ**

|  |
| --- |
| **ФИО:** Трофимов Андрей Олегович |
| **Общие сведения** |
| Дата рождения | 15.10.2005 |
| Контактная информация (телефон, e-mail) | 8-924-400-81-98 |
| **Образование** |
| Период обучения | 01.09.2021г-30.06.2023г |
| Учебное заведение | КГБ ПОУ СГПТТ |
| Профессия | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов |
| Квалификация | Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов, 3 разряд |
| **Дополнительное образование** |
| Период обучения |  |
| Учебное заведение |  |
| Специальность |  |
| Квалификация |  |
| **Опыт работы** |
| Период работы | Проходил производственную практику 01.09.2022г-26.10.2022г;22.04.2023-18.06.2023г |
| Организация | На предприятиях рыбной промышленности и общественного питания города и района ИП Гаврушенко Т.В ООО Компания  |
| Должность | Обработчик рыбы и морепродуктов, Кулинар изделий из рыбы и морепродуктов |
| Должностные обязанности | Первичная обработка рыбы и морепродуктов, выполнение технологических операций по приготовлению мороженой , соленой рыбной продукции, изготовление кулинарных изделий и полуфабрикатов из гидробионтов. |
| **Профессиональные навыки** |
| Знания и умения, необходимые для работы. | Знаю требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и гигиены на предприятиях пищевой и рыбной промышленности; назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Знаю последовательность выполнения технологических операций по изготовлению изделий из рыбы и морепродуктов различными способами (замораживание, копчение, сушка, посол, маринование); технологию приготовления кулинарных рыбных изделий ; Умею соблюдать технику безопасности во время проведения технологических операций. |
| Дополнительная информация (сведения, которые соискатель хочет сообщить о себе, в том числе личные качества и дополнительные навыки) | Коммуникабельный, целеустремлённый, хочу дальше повышать уровень образования |