**РЕЗЮМЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ФИО:** Намунка Артём Алексеевич | |
| **Общие сведения** | |
| Дата рождения | 01.06.2000 |
| Контактная информация (телефон, e-mail) | 89143731902 |
| **Образование** | |
| Период обучения | 2019-2023гг |
| Учебное заведение | КГБ ПОУ СГПТТ |
| Специальность | Повар, кондитер |
| Квалификация | Повар 3 разряда |
| **Дополнительное образование** | |
| Период обучения |  |
| Учебное заведение |  |
| Специальность |  |
| Квалификация |  |
| **Опыт работы** | |
| Период работы | Проходил производственную практику  на предприятиях общественного питания города. За время прохождения практики я получил отличный опыт по осуществлению технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. С легкостью влился в трудовой коллектив. |
| Организация | ИП «Терещенко С.И» |
| Должность | Помощник повара |
| Должностные обязанности | осуществление технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| **Профессиональные навыки** | |
| Знания и умения, необходимые для работы. | Знаю требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Знаю технологию приготовления блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; и последовательность выполнения технологических операций.  Умею соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; рационально организовывать рабочее место; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ; осуществлять подготовку сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд разнообразного ассортимента |
| Дополнительная информация (сведения, которые соискатель хочет сообщить о себе, в том числе личные качества и дополнительные навыки) |  |