



DEMI CHEF

HEAD CHEF

INFORMATION :

CHEF : Nguyễn Đức Khánh
16-01-1999

Đầu bếp sáng tạo với hơn 7 năm kinh nghiệm giúp bếp hoạt động hiệu quả. Có khả năng giám sát chặt chẽ các hoạt động trong bếp và đáp ứng các tiêu chuẩn về sức khỏe. Chuyên về Món chính. Kỹ năng nội tâm của tôi giúp đội ngũ bếp học hỏi, có động lực và đúng trọng tâm

LIÊN HỆ



0769385726



khanhnguyen402135@gmail.com



Hoa Phong-Hoa Vang-TP,Da Nang

WORKING ENVIRONMENT

Time hook : 2018-2025

- Main kitchen _Nhà hàng LAMISSONDELI
- Main kitchen - Khách sạn ROSAMIA
- Main kitchen - Nhà hàng Làng Nghệ
- Chef De Partie - Hệ thống giáo dục SKY LINE
- Chef De Partie - Nhà hàng Xóm Chài

WORK EXPERIENCE

LAMAISSON DELI

- Chuẩn bị và nấu các món ăn theo menu của bếp trưởng
- Kiểm tra và bảo quản các loại thực phẩm
- Dọn dẹp vệ sinh khu vực chế biến
- kiểm tra và order hàng hoá hằng ngày

Hệ thống giáo dục SKYLINE

- Chịu trách nhiệm kiểm tra thức ăn trong bếp mỗi ngày
- Bảo quản và loại bỏ các thực phẩm đã hết hạn sử dụng
- Dọn dẹp và chuẩn bị khu vực nấu
- Chuẩn bị và nấu các món theo chỉ định
- Phối hợp với các khâu để các món chuẩn bị đúng lịch trình

SKILLS

- Quản lý thời gian hiệu quả
- Kỹ năng giao tiếp tốt
- Dễ dàng thích nghi với môi trường mới
- Kỹ năng làm việc theo nhóm

