



PHAN HOÀNG PHÚC

DEMI CHEF DE PARTY

Ngày sinh: 28/10/2001

Giới tính: Nam

Số điện thoại: 0818971357

Email: hoanggphucc282@gmail.com

Website: 8622 <https://www.facebook.com/phuc.phanhoang.9>

Địa chỉ: Xã Trung Trạch- huyện Bố Trạch tỉnh Quảng Bình

MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Tôi là người có tính cách năng động, sôi nổi, nhanh nhẹn, có trách nhiệm với công việc.... Tôi sẽ vận dụng những kiến thức, kinh nghiệm đã được học để làm tốt nhiệm vụ của mình và mang lại hiệu quả cao trong dịch vụ cho Doanh nghiệp, thu hút được nhiều khách hàng. Đồng thời cũng sẽ không ngừng để học hỏi các đồng nghiệp, tích lũy thêm nhiều kinh nghiệm. Tôi mong muốn trở thành Bếp trưởng, một đầu bếp chuyên nghiệp với nghiệp vụ tốt, tay nghề cao và có năng lực. Tôi mong muốn được doanh nghiệp tạo điều kiện để phát triển khả năng của mình.

HỌC VẤN

2019 - 2022

CAO ĐẲNG DU LỊCH HUẾ

KHOA : KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

Tốt nghiệp loại : Khá . Điểm trung bình : 7.4

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

08/2024 - 03/2026

CÔNG TY KHU DU LỊCH BẮC MỸ AN - FURAMA RESORT ĐÀ NẴNG

COMMIS 2 ASIAN KITCHEN - BANQUET KITCHEN (BẾP Á - BẾP TIỆC)

- Kiểm tra nguồn hàng, nhận hàng từ kho về bếp
- Hỗ trợ sơ chế chuẩn bị cho set menu , và buffet
- Chuẩn bị và sắp xếp quầy buffet
- Trực tiếp chế biến món ăn alacarte và set tiệc
- Decor món ăn trước khi phục vụ
- Kiểm tra, bảo quản thực phẩm
- Kiểm tra hàng tồn kho và thực hiện order hàng
- Hỗ trợ CDP và SOUS nấu món và ra món
- Hướng dẫn và hỗ trợ nhân viên thời vụ (casual) trong quá trình làm việc
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến

02/2023 - 04/2024

KHÁCH SẠN MELIA HÀ NỘI

COMMIS 3 BANQUET KITCHEN (BẾP TIỆC)

- Kiểm tra nguồn hàng, nhận hàng từ kho về bếp
- Hỗ trợ sơ chế chuẩn bị cho set menu , và buffet
- Chuẩn bị và sắp xếp quầy buffet
- Chế biến món ăn
- Decor món ăn trước khi phục vụ
- Kiểm tra, bảo quản thực phẩm
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến

15/04/2022 -

15/10/2022

FLC Quy Nhơn Beach & Golf Resort

COMMIS (BẾP CHÍNH)

- Kiểm tra nguồn hàng, nhận hàng từ kho về bếp
- Hỗ trợ sơ chế chuẩn bị cho set menu , alacarte và buffet
- Chuẩn bị và sắp xếp quầy buffet
- Chế biến món ăn

- Decor món ăn trước khi phục vụ
- Kiểm tra, bảo quản thực phẩm
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến

03/2021 - 04/2021

KHU NGHỈ MÁT SUNSPA RESORT QUẢNG BÌNH PHỤ BẾP (THỰC TẬP SINH)

- Hỗ trợ sơ chế chuẩn bị cho set menu , alacarte và buffet
- Chuẩn bị và sắp xếp quầy buffet
- Decor món ăn trước khi phục vụ
- Kiểm tra, bảo quản thực phẩm
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến

06/2020 - 08/2020

VILLA HUE HOTLE PHỤ BẾP (THỰC TẬP SINH)

- Kiểm tra nguồn hàng, nhận hàng từ kho về bếp
- Hỗ trợ sơ chế chuẩn bị cho set menu , alacarte và buffet
- Chuẩn bị và sắp xếp quầy buffet
- Decor món ăn trước khi phục vụ
- Kiểm tra, bảo quản thực phẩm
- Dọn dẹp, vệ sinh khu vực chế biến

DANH HIỆU VÀ GIẢI THƯỞNG

2019	-Giải tiềm năng cuộc thi “ Tìm Kiếm Sứ Giả Ẩm Thực Huế”
2020	-Giải khuyến khích cuộc thi “ Tìm Kiếm Sứ Giả Ẩm Thực Huế” mùa 2
2021	-Được đánh giá là thực tập sinh xuất sắc tại SunSpa Resort Quảng Bình

SỞ THÍCH

- Du lịch , Thể thao

THÔNG TIN THÊM

Tin học văn phòng : 8/10 - Tiếng Anh : 6/10