# 烧酒师傅个人简历范文(共8篇)

来源：网络 作者：落梅无痕 更新时间：2024-01-15

*烧酒师傅个人简历范文 第一篇姓名：张海生(张建华) 性别：男国籍：中国 民族：汉 户籍：信宜年龄：24 身高：178CM 体重：65KG文化程度：初中 专业：餐饮 工作年限：9年技术职称：高级厨师 初级营养师性格特点：豪爽实在：富有正义：做...*

**烧酒师傅个人简历范文 第一篇**

姓名：张海生(张建华) 性别：男

国籍：中国 民族：汉 户籍：信宜

年龄：24 身高：178CM 体重：65KG

文化程度：初中 专业：餐饮 工作年限：9年

技术职称：高级厨师 初级营养师

性格特点：豪爽实在：富有正义：做事认真：责任心强：热心助人：

喜爱的菜式：粤菜：养生菜： 私房农家菜：菜：菜式：

职业格言：用灵感创作厨界艺术家最美味饕餮盛宴：

个人经历

20\_\_年深圳佳记餐厅学徒：

20\_\_年深圳乡下菜餐饮集团有限公司打荷——砧板(五星绿色饭店)

20\_\_年上半年广州市来利大酒店砧板《下半年深圳京洋宾馆时啤》(三星)

20\_\_年东莞广开花园酒店花园酒店—砧板(白金五星级)

20\_\_年深圳东恒假日酒店—时啤(三星)后调东华假日酒店尾锅(四星)

**烧酒师傅个人简历范文 第二篇**

姓 名：杜\_\_ 性别：男

婚姻状况：已婚 民族：汉

户 籍：福建 年龄：36

现所在地：厦门 身高：171cm

电子邮箱：

求职意向

希望岗位：厨师/面点师

工作年限： 职称：无职称

期望月薪：面议

求职类型：全职

到岗时间：随时

工作经历

20\_\_年6月至20\_\_年于厦门达真磁记录有限公司制造部门担任机修

20\_\_年4月于\_\_鞋行做销售工作

教育背景

毕业院校：\_\_大学

最高学历：中专

毕业日期：20\_\_-07

专 业 ：厨师

教育经历

20\_\_年9月至20\_\_年6月在厦门世科技术学校就读机电专业

20\_\_年8月至20\_\_年12月在厦门慈龙职业培训学校 就读厨师专业

语言能力

英语水平：一般

国语水平：流利

粤语水平：良好

技能水平

熟悉大量海鲜，并知道如何处理宰杀。

个人自传

1、对工作有一定的责任感，对自己要求严格，讲卫生。与同事能够和睦相处，沟通能力强;

2、喜欢发掘新的品种菜系，做到色，香，味，型配方面到位;

3、对控制成本有一定的能力，在不超支的范围内能够把菜系品种做的出来。做的更好。深受同事和客人青睐。受到上司的表扬;

4、配合能力强。有食堂管理、膳食管理工作经验，熟悉食堂管理的相关工作流程，有酒店或大型企业后勤管理工作经验;

5、认真细致，能吃苦耐劳。

**烧酒师傅个人简历范文 第三篇**

>个人资料：

姓名：张海生（张建华）

性别：男

国籍：

民族：汉

户籍：信宜

年龄：24

身高：178CM

体重：65KG

文化程度：初中

专业：餐饮

工作年限：9年

技术职称：高级厨师 初级营养师

性格特点：豪爽实在、富有正义、做事认真、责任心强、热心助人

喜爱的菜式：粤菜、养生菜、 私房农家菜、法国菜、意大利菜式

职业格言：用灵感创作厨界艺术家最美味饕餮盛宴

>个人经历

20xx年深圳佳记餐厅学徒

20xx年深圳乡下菜餐饮集团有限公司打荷——砧板（五星绿色饭店）

20xx年上半年广州市来利大酒店砧板《下半年深圳京洋宾馆时啤》（三星）

20xx年东莞广开花园酒店花园酒店—砧板（白金五星级）

20xx年深圳东恒假日酒店—时啤（三星）后调东华假日酒店尾锅（四星）

20xx年天津市绿色时代生态大酒店（三星）炒锅：下半年深圳观澜鼎记酒家厨师长

20xx年海南泰华酒店（四星）二锅：下班年深圳阳光酒店聚贤阁中餐主管（白金五星）

同时承包《20xx年深圳好时代餐厅厨师长：下半年深圳源轩阁厨师长》

20xx年深圳福朋喜来登大酒店（三锅）同时承包《深圳灵芝私家菜厨师长》

20xx至今天津市饕餮盛宴餐饮有限公司出品总监

>实习经历：

深圳沙井田园酒店（三星） 深圳大梅沙京基喜来登大酒店（白金五星 ）

深圳稻香酒家（地王店）深圳洲际大酒店（超白金五星）

东莞中信高尔夫球会 深圳喜悦轩酒家等：

>个人评价：

民以食为天：当初接触厨师行业完全处于一种喜好：但是慢慢的厨师行业不单是我喜好

而是成为我的事业。厨房成了我的灵魂，确保每一种出品外观有特色；追求完美，永不满足，

永远力争精益求精。

>联系方式：

**烧酒师傅个人简历范文 第四篇**

>基本信息

真实姓名： 杨xx

性别： 男

年龄： 21 岁

身高： 166CM

婚姻状况： 未婚

户籍所在： 陕西省汉中市宁强县

最高学历： 初中

工作经验： 5-10年

联系地址： 陕西省西安市

>求职意向

最近工作过的职位： 成都富士康科技集团，陈三娃泡姜鸡

期望工作地： 贵州省/贵阳市

期望岗位性质： 全职

期望月薪： 3000~4000元/月

期望从事的岗位： 传菜主管/传菜员,切配工

期望从事的行业： 家具/家电/工艺品/玩具,餐饮/娱乐/休闲,酒店/旅游,农业/渔业/林业/牧业

>技能特长

技能特长： 学习厨师三年，做过火锅.中餐.快餐.面点.烧烤，学习能力强悍，活泼开朗，有相当的餐饮经验，可以很快的融入新环境！也有过一年的装修经验，做过不锈钢防盗窗，楼梯扶手，阳台护栏等。

>教育经历

宁强县第三中学 (初中)

起止年月： 20\_年9月至20\_年8月

学校名称： 宁强县第三中学

专业名称： 无

获得学历： 初中

>工作经历

金明包子 - 包包子学徒工

起止日期： 20\_年7月至20\_年7月

企业名称： 金明包子

从事职位： 包包子学徒工

业绩表现：

企业介绍： 陕西省汉中市的一家很多年的包子老店，主营小笼包跟灌汤包

**烧酒师傅个人简历范文 第五篇**

>个人信息

姓名：xxx

年龄：24

住址：上海广州

电话：138xx138xx0

邮箱：bd@

>求职意向

西餐厨师

>教育背景

青年学院

酒店管理（本科）

GPA

>工作经历

商务酒店 行政主厨/厨师长

负责酒店餐饮部的筹备筹建工作，制定符合酒店品味的菜单；

了解顾客所需，与前台进行沟通，推进各种活动，促进顾客消费；

教授员工有关厨师礼仪、烹饪技巧方面的知识。

酒店 行政主厨/厨师长

了解员工特长，妥善安排员工工作，提高工作效率；

控制厨房成本，包括菜品、厨房用具等；

保证厨房安全与机械设备的卫生。

>项目经历

勤工助学中心 社团负责人

负责指导校内勤工助学事务，校内外兼职信息的搜集整理及兼职人员招募统计工作。

协助学校资助中心核算校内近2xx名勤工助学岗位人员的工资，跟进工资发放情况。

诚信小店 社团部门负责人

采用无人看管，自主选择，自助找零的经营模式，为同学购买文具带来便利。

每学期末依据财务数据进行小店经营情况分析；

小店当年扭亏为盈，销售额较上年增长近50%。

>自我评价

精通餐饮管理并具备深厚的厨房成本控制经验和理论知识；擅长苏、川、杭帮、烤肉、西餐、铁板、火锅、家常菜、东南亚地区等菜式。能独立安排制作各种高档宴席，有着接待大型宴会、会议餐、自助餐的经验。

**烧酒师傅个人简历范文 第六篇**

姓名：\_\_\_ 性别：\_

国籍： 中国

目前所在地： 广州 民族： 汉族

户口所在地： 四川 身材： 167 cm67 kg

婚姻状况： 已婚 年龄： 40 岁

培训认证： 诚信徽章：

求职意向及工作经历

人才类型： 普通求职

应聘职位： 餐饮/娱乐类：主厨、高级厨师

工作年限： 16 职称： 无职称

求职类型： 全职 可到职- 随时

月薪要求： \_\_00--\_\_00 希望工作地区： 广州

个人工作经历： 公司名称： \_\_酒楼起止年月：20\_\_-06 ～ 20\_\_-08

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨主厨

工作描述：

离职原因： 拆迁

公司名称： \_\_饭店起止年月：19\_\_-06 ～ 20\_\_-05

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师长

工作描述：

离职原因： 另谋发展

公司名称： \_\_酒楼起止年月：19\_\_-10 ～ 19\_\_-03

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师

工作描述：

离职原因：

教育背景

毕业院校： \_\_烹饪专科学校

最高学历： 大专 毕业- 19\_\_-07-01

所学专业一： 烹调面点 所学专业二：

受教育培训经历： 起始年月 终止年月 学校(机构) 专业 获得证书 证书编号

19\_\_-09 19\_\_-07 四川烹饪专科学校 烹调面点 一级厨师证

语言能力

外语： 英语一般

国语水平： 一般 粤语水平： 一般

工作能力及其他专长

计算机水平：一般

主要工作职责及业绩描述：

把好菜品质量关，对厨房实行优化管理，经常开发新菜品。

自我评价：

从厨16年，擅长川菜，旁通粤菜，四川小吃和私房菜，药膳。曾任《金鹅饭店》厨师长。

月薪要求：\_\_00-\_\_00元都可以考虑!!

**烧酒师傅个人简历范文 第七篇**

>个人信息

姓名：xxx

性别：x

国籍： 中国

目前所在地： 广州

民族： 汉族

户口所在地： 四川

身材： 167 cm67 kg

婚姻状况： 已婚

年龄： 40 岁

培训认证：

诚信徽章：

>求职意向及工作经历

人才类型： 普通求职

应聘职位： 餐饮/娱乐类：主厨、高级厨师

工作年限： 16 职称： 无职称

求职类型： 全职 可到职- 随时

月薪要求： xx00--xx00 希望工作地区： 广州

个人工作经历： 公司名称： xx酒楼起止年月：20xx-06 ～ 20xx-08

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨主厨

工作描述：

离职原因： 拆迁

公司名称： xx饭店起止年月：19xx-06 ～ 20xx-05

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师长

工作描述：

离职原因： 另谋发展

公司名称： xx酒楼起止年月：19xx-10 ～ 19xx-03

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师

工作描述：

离职原因：

>教育背景

毕业院校： xx烹饪专科学校

最高学历： 大专 毕业- 19xx-07-01

所学专业一： 烹调面点 所学专业二：

受教育培训经历： 起始年月 终止年月 学校(机构) 专业 获得证书 证书编号

19xx-09 19xx-07 四川烹饪专科学校 烹调面点 一级厨师证

>语言能力

外语： 英语一般

国语水平： 一般 粤语水平： 一般

工作能力及其他专长

计算机水平：一般

>主要工作职责及业绩描述：

把好菜品质量关，对厨房实行优化管理，经常开发新菜品。

>自我评价：

从厨16年，擅长川菜，旁通粤菜，四川小吃和私房菜，药膳。曾任《金鹅饭店》厨师长。

月薪要求：xx-xx元都可以考虑

**烧酒师傅个人简历范文 第八篇**

>个人信息

XXX

性别：男

年龄：53岁

民族：汉族

工作经验：5年以上

居住地：浙江台州路桥区

身高：CM

户口：江西上饶铅山县

>自我评价

以客户为尊，以信为本，以诚相待、质量上乘，通过使顾客满意，最终达到承包经营理念推广。本人具有多年经营管理食堂经验，对各类大小型企业均有较强的实际操作能力。

>求职意向

希望岗位：后勤保障类-食堂主管/经理后勤保障类-食堂厨师

寻求职位：大小企业食堂承包;食堂厨师。

希望工作地点：浙江台州

期望工资：/月(可面议) (要求提供住房)到岗时间：随时到岗

其它待遇要求：托管优势：省麻烦，不需现金支出，只需定期结算，避免漏洞。不需直接管理，只需监督，省时省力。不需后勤采购，只需对原食品原料检查、验收。不出办公楼，就可以解决所有员工进餐问题。

>工作目标/发展方向

为了进一步搞好职工食堂，体现食堂服务员工，保障生产，易于管理，对外承包经营管理当属首选。

本人具有多年从事食堂承包经营管理经验及承包经营大小企业的基础，能够对各类企业工厂的生产情况制定相应管理方式和经营理念，以配合公司的生产，保证后勤。

具体操作方式如下：

一、合作模式

1、我们可在适当的`时间先试着承包食堂1-3个月，对方满意后再签正式合同。

2、公司免费提供厨房场地、厨具、水电、燃料(可协商)等设备。

3、公司免费提供食堂工作人员住宿。

4、公司监督、配合食堂管理。杜绝员工自己烧菜、蒸菜。

5、我们可垫付贵公司人员伙食费，实行每月结算一次。

6、双方共同制定食堂制度。

7、我们可交付公司1000元以上的保证金，合同期满退还。

8、我们以丰俭由客、自由消费、自选菜式供餐，保证每天按时开饭，供应充足、饭香菜鲜、价廉味美，根据菜式制定出合理价格，快餐素菜以1元每份，荤菜2元至4元不等，饭每人1元吃饱，每天每餐提供免费汤一份。(快餐、订餐可双方协商，保证不高出外面快餐店的菜价提供给公司员工用餐。)

9、公司员工实行排队就餐，以现金购买饭卡或IC卡充值等多种形式进行就餐(超市模式)。

10、提供少数点菜、小炒、以备急用(小炒素菜每份4元，荤菜6元不等)。

11、我们保证在紧急供应和来客招待时，以最短的时间到位。

12、公司可在每1-2个月随机抽查一次，综合满意率低于50%的，我们即将做出相应的改善，尽量满足公司员工的要求。

13、公司员工若出现集体中毒，需经过医学证明，如果属实，由我们承担一切后果。

二、操作模式：

我们以诚为本、职工满意、公司放心、全力为企事业单位后勤解决后顾之忧的服务理念，并坚持以下五大重点原则的经营管理方式操作：

1、卫生：

a、个人卫生：

首先保持良好的个人形象、卫生习惯、工作风貌等特征，做好自己，始终留给公司一个完美的第一印象。

b、厨房餐厅卫生：

厨房清洁，设立岗位责任制，所有日常用品厨具餐具等每天都得在工作后必须进行严格清洗，严格消毒并加盖保管，防止再污染。食堂餐厅所有场地以及厨房所有设备在用完后都要予以擦拭、打扫、确保干净整洁，长期保证。

c、食品卫生：

在市场采购所有原材料及食品都要保证新鲜，杜绝异味、腐烂、发霉、生虫及快过期的原料。进厨房存放有序，防止污染，中毒。

2、口味：

首先对贵公司所有员工做个初步调查，以贵公司大部分人员口味一致为主，小部分为次，烧出适合公司所有人员口味的美味佳肴。(擅长小炒菜和大锅菜，本地口味、海鲜、大众口味、川味及南北风味)

3、合理价格：

根据市场购进菜价，菜式，制定出合理价格，以薄利多销、以客为主的经营管理方式，保证长期价廉物美，并每天公布菜单菜价，让公司人员消费一目了然。

4、服务：

我们本着顾客是上帝的服务宗旨，尽量做到贵公司全体员工满意、公司放心。

5、安全：

做好防火防盗及有关安全工作，避免公司的财产损失。

相信通过我们的服务，把公司更多的实惠和优越传递给每一位员工，我们的计划也是我们的承诺，我们的承诺有实际兑现的能力表现，可提供实地考察。

>教育经历

1996-09--1999-07江西铅山一中技工类/高中

>技能专长

技术职称：厨师

语言能力：其他：一般;中文普通话：精通

所在地方言：熟练;

计算机能力：初级

计算机详细技能：熟练Word和Excel办公软件

其它相关技能：

大小企业承包食堂及经营管理经验丰富，大众口味，会做小炒菜和大锅菜。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！