

Huỳnh Hoàng Gia Bảo

Bếp Chính Bếp Bánh



HỌC VẤN

10/2010 - 10/2011

Saigon Tourist Hospitality

Tên bằng cấp: Trung cấp chuyên nghiệp

Xếp loại: Khá

Khoa: Bếp

Ngành: Bếp Việt



KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

11/2010 - 03/2013

Pizza Hut

Vị trí: Fulltime-Shift Leader

Mô tả:

- Thực hiện các công đoạn làm bánh Pizza.
- Thực hiện các món ăn từ Salad,nước uống,tráng miệng trong menu của nhà hàng.
- Sắp xếp ca làm việc,chia việc làm cho các nhân viên cấp dưới.

11/2010 - 11/2011

Ajinomoto

Vị trí: Nhân viên thời vụ

Mô tả:

- Thời vụ cho công ty Ajinomoto.
- Đi tour giới thiệu sản phẩm mới,công thức mới đến cho các công ty con ở Bắc Trung Nam.

03/2014 - 05/2016

Khách Sạn Hương Sen

Vị trí: Bếp lạnh.Bếp bánh.

Mô tả:

- Chịu trách nhiệm chính bếp bánh,bếp tráng miệng tại nhà hàng Hương Sen.
- Sáng tạo các loại bánh mới,bánh Việt,bánh Âu phục vụ cho tiệc Buffet,tiệc chiêu đãi.

07/2016 - 03/2017

Golden Lotus Spa

Vị trí: Bếp chính bếp bánh

Mô tả:

- Chịu trách nhiệm chính bếp bánh ngọt,tráng miệng cho nhà hàng Golden Lotus.



Mục tiêu nghề nghiệp

Mong muốn tìm được nơi làm việc chuyên về bánh ngọt,bánh tráng miệng.Có cơ hội thăng tiến tốt và phù hợp với thời gian làm việc.

Thông tin cá nhân



Nam



31/03/1992



0935713881



gb.huynh3103@gmail.com



123/1 Lê Lợi Phường 4 Gò Vấp Tp.HCM

Tin học

Ms Word



Ms Excel



Ms Power Point



Ms Outlook



Ngoại ngữ

Tiếng Anh



-Sáng tạo các món bánh, tráng miệng mới phục vụ cho tiệc Buffet.

04/2017 - 02/2019

Yogreek

Vị trí: Nhân viên Bếp ngọt

Mô tả:

- Chịu trách nhiệm chính thực hiện các loại bánh Âu dùng kèm Yogurt Hy Lạp.
- Thực hiện các công đoạn làm Yogurt Hy Lạp.
- Thực hiện làm các món tráng miệng phục vụ cho các cửa hàng.

05/2019 - 02/2020

O'bella Tea & Coffee Zin

Vị trí: Quản lý.

Mô tả:

- Lên Concept cho quán trà sữa, nước giải khát.
- Lên Menu chính cho quán.
- Quản lý chính toàn bộ quán nước.
- Trực tiếp pha chế nước uống, làm các loại topping dùng kèm.



KỸ NĂNG

- ✓ Kỹ năng tổ chức
- ✓ Kỹ năng lãnh đạo
- ✓ Quản lý thời gian hiệu quả
- ✓ Kỹ năng giao tiếp
- ✓ Kỹ năng thuyết trình
- ✓ Dễ dàng thích nghi với môi trường mới
- ✓ Kỹ năng làm việc theo nhóm
- ✓ Lập kế hoạch
- ✓ Tư duy sáng tạo
- ✓ Giải quyết vấn đề

Đã từng làm Chef de Partie ở nhà hàng nên ra món mới. Tìm hiểu công thức mới trong thời gian ngắn.



NGƯỜI LIÊN HỆ

Huỳnh Hoàng Gia Bảo-0935713881
123/1 Lê Lợi Phường 4 Gò Vấp



SỞ THÍCH

Làm bánh.
Nấu ăn.
Sở trường về nghệ thuật.