

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信(实用7篇)

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇一

您好，我叫xxx□有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封求职信，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，临胸英才网。然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的那家酒店证明是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，感谢经理抽时间阅读了我的求职信，希望有机会到贵酒店工作，为贵酒店的客户服务，为酒店的食物水准的提供

而努力。

此致

敬礼！

求职人□xxx

20xx年x月x日

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇二

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

我思想健康，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运

用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇三

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好，烹饪自我鉴定。

我思想健康,具有较强的集体荣誉感,热爱劳动,先后担任过班级的体育委员和宣传委员,能以一名团员和班干部的标准要求自己,团结同学,配合老师工作,任职期间获得了老师和同学的一致好评。

在政治上,我有坚定正确的立场,热爱祖国,热爱党,认真学习并拥护党的各项方针政策,积极要求进步,思想觉悟高,爱憎分明,踊跃参加各项社会公益活动,用微薄的力量,表达自己的爱心,做一个文明市民。

生活上,我拥有严谨认真的作风,为人朴实真诚,勤俭节约,生活独立性较强。热爱集体,尊敬师长,团结同学,对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺,非一朝一夕所能掌握,但只要我开卷细读,用心体会,并且按图索骥,认真仿制,就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功,只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味,相互变换制作,即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇四

您好，我叫钟嘉诚，有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封求职信，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的那家酒店证明是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，感谢经理抽时间阅读了我的求职信，希望有机会到贵酒店工作，为贵酒店的客户服务，为酒店的食物水准的提供而努力。

至此

敬礼

XXX

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇五

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，主动投入捐款救灾行列，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

（本文由（）大学生个人简历网提供）

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的'真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久

的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

1.职高烹饪专业毕业生自我鉴定

2.烹饪专业自我鉴定

3.烹饪专业自我鉴定范文

4.烹饪专业求职自我鉴定范文

5.烹饪专业工作自我鉴定范文

6.烹饪专业才子求职自我鉴定范文

7.烹饪专业学生学习的自我鉴定

8.烹饪专业求职信

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇六

您好，我叫xxx□有四年在酒店当大厨的经验，看到贵酒店正在招聘厨师的信息，我写了这封求职信，希望可以到贵酒店担任一名酒店大厨。

当一名厨师，我觉得很大程度上是受到我爸爸的影响，再加上我的学习成绩不是很优秀，所以我就决定报读了一家职业技术学校读了3年厨师这个专业。毕业后的四年，我从一名厨师助理开始，然后慢慢地积累，学习，然后当上了一名厨师，有自己几款拿手好菜。由于结婚的原因，我选择了回到自己出生的这个城市，继续当一名厨师。

在酒店了，除了酒店的服务，酒店的食物也是酒店至关重要的东西。而食物的质量是有厨师所决定的，所以一名好的厨

师可以为酒店创造良好的业绩。而对于我，我扪心自问也是一名过关的厨师，对于刀法，酒菜的做法是比较精通的，而菜的味道也在之前的。那家酒店是可以的，所以我可以在之前的酒店呆上四年甚至更久的。时间。所以希望经理相信我的能力，给我一次面试的机会，做几款拿手小菜给经理品尝，测试一下我的水准。

最后，希望有机会到贵酒店工作，热切期盼您的工作邀请！

此致

敬礼！

求职人：

日期：

烹饪专业自我鉴定大专 烹饪专业求职信篇七

光阴冉冉，转眼就到了毕业的时候了，回首在学校里渡过的几年生活，有过成功有过失败，平仄的道路上留有我走过的痕迹。

我思想健康，具有较强的集体荣誉感，热爱劳动，先后担任过班级的体育委员和宣传委员，能以一名团员和班干部的标准要求自己，团结同学，配合老师工作，任职期间获得了老师和同学的一致好评。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己

的课外知识面。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，主动投入捐款救灾行列，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

生活上，我拥有严谨认真的作风，为人朴实真诚，勤俭节约，生活独立性较强。热爱集体，尊敬师长，团结同学，对班级交给的任务都能认真及时完成。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。