

厨师个人简历(模板5篇)

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

厨师个人简历篇一

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

联系电话□135xx27758

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

20xx年6月至20xx年于厦门达真磁记录有限公司制造部门担任机修

20xx年4月于xx鞋行做销售工作

教育背景

毕业院校□xx大学

最高学历： 中专

毕业日期□20xx-07

专业： 厨师

教育经历

20xx年9月至20xx年6月在厦门世科技术学校就读机电专业

20xx年8月至20xx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

2、喜欢发掘新的品种菜系，做到色，香，味，型配方面到位；

5、认真细致，能吃苦耐劳。

厨师个人简历篇二

姓名：

国籍：中国

目前所在地：广州

民族：汉族

户口所在地：河源

身材□172cm65kg

婚姻状况：未婚

年龄：27岁

培训认证：

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：厨师、厨师、厨师：

工作年限：8

职称：高级

求职类型：全职

可到职日期：一个星期

月薪要求□20xx--3500

希望工作地区：广东省广州珠海

个人工作经历：

公司名称：红高粱酒店

起止年月□20xx-09□20xx-10

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师

工作描述：

公司名称：江顺模具

起止年月□20xx-05□20xx-09

公司性质：

担任职务：厨师长

工作描述：

公司名称：顺峰山庄

起止年月□20xx-02□20xx-05

担任职务：厨师

工作描述：

公司名称：广州安硕

起止年月□20xx-09□20xx-01

担任职务：厨师长

工作描述：

公司名称：珠江地产

起止年月□20xx-12□20xx-08

担任职务：厨师长

工作描述：

离职原因：

公司名称：彭年酒店

起止年月□20xx-04□20xx-11

担任职务：厨师长

工作描述：

公司名称：阳光酒店

起止年月□20xx-01□20xx-03

担任职务：厨师

工作描述：

公司名称：食为先酒店

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师(实习生)

工作描述：

公司名称：韶华酒店

公司性质：所属行业：

担任职务：厨师

工作描述：

教育背景

毕业院校：韶关商业技工学校99烹饪班

最高学历：中专

所学专业一：烹饪

所学专业二：厨师

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

语言能力

外语：英语一般

国语水平：良好

粤语水平：良好

工作能力及其他专长

本人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.

喜欢发掘新的品种菜系,做到色,香,味,型配方面到位.

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.

认真细致,能吃苦耐劳。

详细个人自传

- 1、身体健康,持有健康证及厨师证;
- 2、自己有5年以上企业食堂工作经验;
- 3、懂开菜单会炒大锅菜,湘菜、川菜、以粤菜为主;
- 4、诚实,正直,能吃苦耐劳,服务意识强
- 5、沟通、协调能力强
- 6.烹饪酒店专业毕业,持有学士学位证书或毕业证书。

7. 英文能力好，能说流利的普通话和广东话。
8. 能够领导和培训团队。善于与不同阶层的人沟通。
9. 5年大中型国际酒店副总厨工作经验。
10. 表达能力强，具有问题解决能力。
11. 适应非正常时间内工作。
12. 熟悉电脑操作，如powerpoint,word,excel,以及上网。
13. 良好的团体合作精神。

个人联系方式

通讯地址：广州市天河体育东路41号南苑101

联系电话☐134xxxx

厨师个人工作经历篇三

两年以上工作经验 | 男 | 25岁(1986年3月27日)

居住地：上海

电 话：138***** (手机)

e-mail☐

最近工作 [2 年4个月]

公 司☐xx大酒店

行 业：酒店/旅游

职 位：行政主厨/厨师长

最高学历

学 历：本科

专 业：酒店管理

学 校：北京师范大学

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。喜好研究新菜式，热爱厨房，忠诚勤恳，对待工作认真负责，能够想客户所需，具有良好的团队合作精神。

求职意向

到岗时间： 一个月内

工作性质： 全职

希望行业： 酒店/旅游

目标地点： 上海

期望月薪： 面议/月

目标职能： 行政主厨/厨师长

工作经验

2009/8—至今□xx大酒店 [2年4个月]

所属行业： 酒店/旅游

餐饮部 行政主厨/厨师长

1. 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；
2. 负责制定部门运营计划和管理方案；
3. 协调和配合酒店其他部门的工作；
4. 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；
5. 教授员工有关厨师礼仪、烹饪技巧方面的知识。

2008/7--2009 /7□xx旅游有限公司 [1年]

所属行业： 酒店/旅游

食品部 行政主厨/厨师长

1. 了解员工特长，妥善安排员工工作，提高工作效率；
2. 控制厨房成本，包括菜品、厨房用具等；
3. 时常与客户沟通，提高菜品质量，提升客户满意度；
4. 参与餐厅风格设计、为各种活动设计菜品；
5. 保证厨房安全与机械设备的卫生。

教育经历

2004/9--2008 /7 北京师范大学 酒店管理 本科

证书

2007/7高级厨师(国家职业资格三级)

2006/12 大学英语六级

2006/7中级厨师(国家职业资格四级)

2005/12 大学英语四级

语言能力

英语(精通) 听说(精通), 读写(精通)

厨师个人工作简历篇四

两年以上工作经验 | 男 | 25岁(1986年3月27日)

居住地：上海

电话□138xxxxxxxx(手机)

e-mail□xxxx

最近工作[2年4个月]

公司□xx大酒店

行业：酒店/旅游

职位：行政主厨/厨师长

最高学历

学历：本科

专业：酒店管理

学校：北京师范大学

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。喜好研究新菜式，热爱厨房，忠诚勤恳，对待工作认真负责，能够想客户所需，具有良好的团队合作精神。

求职意向

到岗时间：一个月内

工作性质：全职

希望行业：酒店/旅游

目标地点：上海

期望月薪：面议/月

目标职能：行政主厨/厨师长

工作经验

20xx/8—至今□xx大酒店[2年4个月]

所属行业：酒店/旅游

餐饮部行政主厨/厨师长

1. 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；
2. 负责制定部门运营计划和管理方案；
3. 协调和配合酒店其他部门的工作；
4. 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；
5. 教授员工有关厨师礼仪、烹饪技巧方面的知识。

20xx/7--20xx/7□xx旅游有限公司[1年]

所属行业：酒店/旅游

食品部行政主厨/厨师长

1. 了解员工特长，妥善安排员工工作，提高工作效率；
2. 控制厨房成本，包括菜品、厨房用具等；
3. 时常与客户沟通，提高菜品质量，提升客户满意度；
4. 参与餐厅风格设计、为各种活动设计菜品；
5. 保证厨房安全与机械设备的卫生。

教育经历

20xx/9--20xx/7北京师范大学酒店管理本科

证书

20xx/7高级厨师(国家职业资格三级)

20xx/12大学英语六级

20xx/7中级厨师(国家职业资格四级)

20xx/12大学英语四级

语言能力

英语(精通)听说(精通), 读写(精通)

厨师个人简历篇五

两年以上工作经验 | 男 | 25岁(1986年3月27日)

居住地: 上海

电话: 138***** (手机)

e-mail□

最近工作 [2 年4个月]

公司□xx大酒店

行业: 酒店/旅游

职位: 行政主厨/厨师长

最高学历

学历：本科

专业：酒店管理

学校：北京师范大学

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。喜好研究新菜式，热爱厨房，忠诚勤恳，对待工作认真负责，能够想客户所需，具有良好的团队合作精神。

求职意向

到岗时间： 一个月内

工作性质： 全职

希望行业： 酒店/旅游

目标地点： 上海

期望月薪： 面议/月

目标职能： 行政主厨/厨师长

工作经验

2009/8—至今□xx大酒店[2年4个月]

所属行业： 酒店/旅游

餐饮部 行政主厨/厨师长

1. 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；
2. 负责制定部门运营计划和管理方案；
3. 协调和配合酒店其他部门的工作；
4. 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；
5. 教授员工有关厨师礼仪、烹饪技巧方面的知识。

2008/7--2009 /7 □xx旅游有限公司 [1年]

所属行业：酒店/旅游

食品部 行政主厨/厨师长

1. 了解员工特长，妥善安排员工工作，提高工作效率；
2. 控制厨房成本，包括菜品、厨房用具等；
3. 时常与客户沟通，提高菜品质量，提升客户满意度；
4. 参与餐厅风格设计、为各种活动设计菜品；
5. 保证厨房安全与机械设备的卫生。

教育经历

2004/9--2008 /7 北京师范大学 酒店管理 本科

证书

2007/7高级厨师(国家职业资格三级)

2006/12 大学英语六级

2006/7中级厨师(国家职业资格四级)

2005/12 大学英语四级

语言能力

英语(精通) 听说(精通), 读写(精通)