

# 厨师个人求职简历 厨师工作个人求职简历 (精选6篇)

标语是一种简短而有力的表述方式，它可以传达出深刻的意义和价值观。针对不同的目的和受众，编写标语需注意不同的表达方式和风格。看看这些标语是如何与人们的生活紧密结合的，产生共鸣的。

## 厨师个人求职简历篇一

实习地点□xx县建设局园林处

实习地点□xx县建设局园林处

实习的主要目的与内容：植物养护和病虫害防治

主要收获与体会：绿化带是一个城市的容貌，所以城市绿花关乎一个城市的文明程度

实习地点□xx县建设局园林处

实习的主要目的和内容：植物养护和病虫害治理主要负责全县植物的生命健康

主要收获与体会：花草树木是人类的朋友，我们应当爱护它们，爱护自然 爱护我们的家园

实习地点□xx县建设局园林处

主要收获与体会：城市绿化带是净化城市的重要途径，所以保护植物非常重要

实习地点□xx县建设局园林处

记事：今天主要任务依就是刷漆，由于树木太多而园林处人员较少在刷漆过程中看到有小孩儿折树枝，主任看到后过去对小孩教育了一番，我却不以为意. 因为树枝很小但主任对我说今天折小的 明天就折大的，所以要防患于未然看到了就要及时教育，这不仅仅是我们的事也是大家的事。

## 厨师个人求职简历篇二

姓 名：

年 龄： 1988年1月12日 工作经验： 一年以内

身 高□ 175 cm 婚姻状况： 未婚

体 重□ 55kg 现居城市： 广州

户 籍： 广州 性 别： 男

民 族： 汉族 政治面貌： 团员

个人简历照片

工作经历

求职意向

月薪要求： 面议期望职位： 厨师

希望工作地区： 深圳 东莞 惠州希望就职行业： 厨师

职业状态： 随时

工作能力及专长

我在个人的性格内项有点偏外项，喜欢运动，在学校学习期间学习成绩一直很好。，参加过学校的刀工比赛，毕业后在北京做过一段时间。因为从小就喜欢在行，所以我对工作非常积极，勤学，吃得在行的苦，因为现在我的技能还不是很很好，所以在以后的工作中我回更加努力的学习。

## 厨师个人求职简历篇三

尊敬的领导：

您好！

首先感谢您在百忙之中阅读我的求职信。

我叫xx今年21岁，是广州技师学院食品营养与配餐科学专业的应届毕业生。

从网上或老师朋友那里了解到，贵酒店是我市知名企业，我左思右量，最终鼓足勇气向贵酒店投了求职信。我读的是五年制高职班，上课时认真听讲，每门功课均为优良。在校期间，还得到过学校发的一等奖、三等奖学金、优秀团员等荣誉。我还担当中餐课代表一职，我热爱我的专业，在家也会做些家常菜给家人尝尝。在对西餐、西点、裱花、面塑、雕刻等也有一定的了解。

我有较强的社会实践经验。入校以来，我会利用寒暑假时间到饭店进行社会实践，丰富了自身的阅历，提高自身的综合素养。在20xx年3月至20xx年10月，曾在世博餐厅工作学习过，得到了领导的赞赏，这也成为我人生中一次宝贵的经验。在即将踏入这个社会大熔炉中的我，会更怀揣着炽热的心憧憬未来并努力学习。我恳请贵酒店给我一个机会，让我成为你们的一员，我将以无比的热情和勤奋的工作回报您的知遇之恩，并非常乐意与未来的同事合作，虚心接受前辈对我的指导。

最后感谢您的检阅，祝贵酒店业绩颇升，祝您事业蒸蒸日上。

此致

敬礼！

XXX

XXXX年XX月XX日

## 厨师个人求职简历篇四

尊敬的经理：

您好！

我叫，今天路过贵餐厅看到贵酒店正在招聘一名行政总厨，我曾在三星酒店从事这方面的工作，有当总厨的经验，所以写了封求职信，希望可以到贵公司面试。从事厨师这个行业已经有10个年头了，从事过学徒、厨师助手、厨师、副厨师长，最后到行政总厨。有过煮中餐、西餐的经验、负责负责面试，招聘，所有餐厅员工的调度和管理。

维护和管理费用和有信誉的食品供应商的关系。设计、开发和执行菜单、质量控制和季节性的特色菜。计划和安排晚餐，午宴，招待会多达1000人。所以，对于一名行政总厨而言，我觉得我拥有出色的经验。希望总经理可以考虑一下我。最后，谢谢经理看完我的这封求职信，也谢谢您的考虑，希望早日可以收到您的电话，到贵酒店面试，到贵酒店工作。

此致

敬礼！

求职人□xxx

xx年xx月xx日

## 厨师个人求职简历篇五

尊敬的经理：

您好！谢谢您能抽空阅读我的求职信。

我叫xxx□我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。

我曾在上海xx酒店担任过高级厨师，主要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；负责制定部门运营计划和管理方案；协调和配合酒店其他部门的工作；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。

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。

热切期待您的面试邀请，希望能在贵酒店工作。

此致

敬礼！

求职人□xxx

20xx年x月xx日

## 厨师个人求职简历篇六

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

学历：本科

专业：酒店管理

学校：北京师范大学

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。

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

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。

20xx/9--20xx/7北京师范大学酒店管理本科

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

英语(精通)听说(精通)，读写(精通)