



NGUYỄN THỊ HÀ VY

NHÂN VIÊN BẾP

MỤC TIÊU NGHỀ NGHIỆP

Ngắn hạn:

- Hoàn thiện kỹ năng sơ chế, chuẩn bị và chế biến món ăn theo đúng quy trình tiêu chuẩn
- Nâng cao hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm, bảo quản nguyên liệu và kiểm soát chất lượng món ăn
- Học hỏi quy trình vận hành bếp chuyên nghiệp trong môi trường nhà hàng/quán ăn
- Rèn luyện khả năng làm việc nhóm, phối hợp hiệu quả giữa các vị trí trong bếp
- Tích lũy kinh nghiệm thực tế, nâng cao tốc độ và độ chính xác trong công việc

Dài hạn:

- Trở thành nhân viên bếp chuyên nghiệp, có tay nghề vững vàng và tác phong làm việc chuẩn chỉnh
- Thành thạo nhiều kỹ thuật chế biến món ăn, có khả năng sáng tạo và cải tiến món ăn
- Phát triển lên các vị trí cao hơn như bếp chính, tổ trưởng bếp hoặc quản lý bếp
- Gắn bó lâu dài với ngành ẩm thực và không ngừng nâng cao chuyên môn

KINH NGHIỆM LÀM VIỆC

Nhân viên bếp (2024 – 2025)

Mô tả công việc:

- Thực hiện sơ chế nguyên liệu như rau, củ, thịt, cá đảm bảo sạch sẽ và đúng quy chuẩn
- Chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu trước giờ phục vụ nhằm đảm bảo tiến độ chế biến
- Hỗ trợ đầu bếp trong quá trình chế biến món ăn theo công thức và hướng dẫn
- Kiểm tra chất lượng nguyên liệu đầu vào, đảm bảo độ tươi ngon và an toàn
- Sắp xếp, bảo quản thực phẩm đúng quy định nhằm tránh hư hỏng và lãng phí
- Giữ gìn vệ sinh khu vực bếp, dụng cụ chế biến và tuân thủ quy định an toàn thực phẩm
- Phối hợp với các bộ phận khác (phục vụ, thu ngân) để đảm bảo món ăn được phục vụ đúng thời gian

THÔNG TIN CÁ NHÂN

Giới tính: Nữ

Ngày sinh: 21/05/2005

Điện thoại: 0364820867

Địa chỉ: 116-118 Huỳnh Ngọc Đủ,
Hòa Xuân, Cẩm Lệ, Đà Nẵng

Email:

thihavynguyen206@gmail.com

KỸ NĂNG

Kỹ năng chuyên môn:

- Thành thạo sơ chế và chuẩn bị nguyên liệu theo yêu cầu
- Hỗ trợ chế biến các món ăn cơ bản theo hướng dẫn
- Nắm vững quy trình bảo quản thực phẩm và kiểm soát chất lượng
- Hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm trong môi trường bếp
- Sắp xếp, tổ chức khu vực bếp khoa học, gọn gàng

Kỹ năng mềm:

- Làm việc nhóm hiệu quả, phối hợp tốt với đồng nghiệp
- Chịu được áp lực công việc cao, đặc biệt trong giờ cao điểm
- Quản lý thời gian hợp lý, đảm bảo tiến độ công việc
- Nhanh nhẹn, chăm chỉ, có tinh thần cầu tiến
- Có trách nhiệm cao trong công việc, luôn hoàn thành nhiệm vụ đúng hạn
- Thích nghi nhanh với môi trường làm việc mới

NGOẠI NGỮ

- Tiếng anh: trình độ trung cấp

HỌC VẤN

- Trường: Đại học Đông Á – Đà Nẵng
- Chuyên ngành: Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống (2023 – 2027)
- GPA: 2.8/4
- Dự kiến tốt nghiệp: 2027

SỞ THÍCH

- Nấu ăn, tìm hiểu và thử nghiệm các món ăn mới
- Nghe nhạc, thư giãn sau giờ học và làm việc
- Tham gia các hoạt động ngoài trời để nâng cao sức khỏe và tinh thần

NGƯỜI THAM CHIẾU

- ThS. Trần Thị Ngọc Thảo
- Giảng viên Đại học Đông Á
- Email: thaotn.kdl@donga.edu.vn
- SĐT: 0989208347

Kết quả đạt được:

- Nâng cao khả năng làm việc trong môi trường áp lực cao, đặc biệt trong giờ cao điểm
- Cải thiện tốc độ xử lý công việc và khả năng làm việc đa nhiệm
- Hiểu rõ quy trình vận hành bếp và các tiêu chuẩn trong chế biến món ăn
- Rèn luyện tính cẩn thận, tỉ mỉ và tinh thần trách nhiệm trong công việc

Nhân viên phục vụ quán ăn

Mô tả công việc:

- Đón tiếp khách hàng với thái độ thân thiện, chuyên nghiệp
- Ghi nhận order chính xác và chuyển thông tin đến bộ phận bếp
- Hỗ trợ vận chuyển món ăn từ bếp ra khu vực phục vụ nhanh chóng
- Hỗ trợ bộ phận bếp trong các thời điểm đông khách
- Giữ gìn vệ sinh khu vực phục vụ và đảm bảo không gian sạch sẽ

Kết quả đạt được:

- Cải thiện kỹ năng giao tiếp và chăm sóc khách hàng
- Nâng cao khả năng làm việc đa nhiệm trong môi trường bận rộn
- Phối hợp hiệu quả với các bộ phận để đảm bảo chất lượng dịch vụ
- Rèn luyện sự nhanh nhẹn, linh hoạt trong xử lý tình huống

ĐIỂM MẠNH / ĐIỂM YẾU

Điểm mạnh:

- Chăm chỉ, chịu khó học hỏi và luôn có tinh thần cầu tiến
- Có trách nhiệm trong công việc, đảm bảo hoàn thành nhiệm vụ được giao
- Khả năng làm việc nhóm tốt, hỗ trợ đồng nghiệp hiệu quả
- Dễ dàng thích nghi với môi trường làm việc mới
- Có thái độ làm việc nghiêm túc, đúng giờ và kỷ luật

Điểm yếu:

- Kinh nghiệm chuyên sâu trong lĩnh vực bếp còn hạn chế
- Kỹ năng chế biến nâng cao chưa thành thạo, cần tiếp tục rèn luyện
- Đôi khi còn thiếu tự tin trong các công việc mới, nhưng đang cải thiện từng ngày

HOẠT ĐỘNG NGOẠI KHÓA

- Tham gia các chương trình tình nguyện do trường và địa phương tổ chức
- Tham gia hoạt động “Chủ nhật xanh”, góp phần bảo vệ môi trường
- Tích cực tham gia các hoạt động tập thể, nâng cao kỹ năng làm việc nhóm và giao tiếp



NGUYEN THI HA VY

KITCHEN STAFF

CAREER OBJECTIVE

PERSONAL INFORMATION

Gender: Female

Date of Birth: 21/05/2005

Phone: 0364820867

Address: 116-118 Huynh Ngoc Du,
Hoa Xuan, Cam Le, Da Nang

Email:
thihavynguyen206@gmail.com

SKILLS

Professional Skills:

- Proficient in ingredient preparation and food handling
- Assist in basic cooking tasks following instructions
- Understand food preservation and quality control procedures
- Knowledge of food safety and hygiene standards
- Ability to organize and maintain a clean kitchen workspace

Soft Skills:

- Effective teamwork and collaboration
- Ability to work under high pressure
- Good time management and task organization
- Hardworking, proactive, and eager to learn
- Strong sense of responsibility and reliability
- Quick adaptability to new working environments

Short-term:

- Improve skills in food preparation, processing, and cooking according to standard procedures
- Enhance knowledge of food safety, ingredient preservation, and quality control
- Learn professional kitchen operations in restaurant environments
- Develop teamwork and coordination skills within the kitchen
- Gain practical experience, improve working speed and accuracy

Long-term:

- Become a professional kitchen staff with strong skills and a disciplined working style
- Master various cooking techniques and develop creativity in cuisine
- Advance to higher positions such as main chef, kitchen supervisor, or kitchen manager
- Build a long-term career in the culinary industry and continuously improve expertise

WORK EXPERIENCE

Kitchen Staff (2024 – 2025)

Job Description:

- Prepare ingredients such as vegetables, meat, and seafood, ensuring cleanliness and proper standards
- Prepare ingredients in advance to ensure timely food preparation
- Assist chefs in cooking according to recipes and instructions
- Check input ingredient quality to ensure freshness and safety
- Store and organize food properly to avoid waste and spoilage
- Maintain cleanliness of the kitchen area and cooking tools, following food safety regulations
- Coordinate with other departments (service staff, cashier) to ensure timely food serving

LANGUAGES

- English: Intermediate level

EDUCATION

- University: Dong A University – Da Nang
- Major: Restaurant and Food Service Management (2023 – 2027)
- GPA: 2.8/4
- Expected Graduation: 2027

INTERESTS

- Cooking and exploring new dishes
- Listening to music and relaxing after work/study
- Participating in outdoor activities to improve health and well-being

REFERENCES

- ThS. Trần Thị Ngọc Thảo
- Lecturer at Dong A University
- Email: thaottn.kdl@donga.edu.vn
- SĐT: 0989208347

Achievements:

- Improved ability to work under high pressure, especially during peak hours
- Enhanced work speed and multitasking ability
- Gained a clear understanding of kitchen operations and cooking standards
- Developed carefulness, attention to detail, and responsibility at work
-

Restaurant Service Staff

Job Description:

- Welcome customers in a friendly and professional manner
- Accurately take orders and communicate them to the kitchen
- Deliver dishes from the kitchen to customers promptly
- Support kitchen staff during peak hours
- Maintain cleanliness in the service area

Achievements:

- Improved communication and customer service skills
- Enhanced ability to multitask in a busy environment
- Coordinated effectively with different departments
- Developed flexibility and quick problem-solving skills
-

STRENGTHS & WEAKNESSES

Strengths:

- Hardworking, eager to learn, and self-motivated
- Responsible and committed to completing assigned tasks
- Strong teamwork and cooperation skills
- Quick adaptability to new environments
- Professional attitude, punctual, and disciplined

Weaknesses:

- Limited advanced kitchen experience
- Advanced cooking skills still need improvement
- Sometimes lack confidence in new tasks but continuously improving

EXTRACURRICULAR ACTIVITIES

- Participated in volunteer programs organized by school and local community
- Joined “Green Sunday” activities to protect the environment
- Actively engaged in group activities to improve teamwork and communication skills

THƯ ỨNG TUYỂN VỊ TRÍ: NHÂN VIÊN BẾP

Kính gửi Phòng Nhân sự, Vanda Hotel

Em tên là Nguyễn Thị Hà Vy, hiện đang là sinh viên ngành Quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống tại Trường Đại học Đông Á – Đà Nẵng. Em viết thư này với mong muốn ứng tuyển vào vị trí Nhân viên bếp tại Quý đơn vị.

Trong quá trình học tập và làm việc, em đã có cơ hội trải nghiệm thực tế tại môi trường quán ăn, đảm nhận các công việc như sơ chế nguyên liệu, chuẩn bị thực phẩm, hỗ trợ chế biến món ăn và đảm bảo vệ sinh khu vực bếp. Những công việc này đã giúp em hiểu rõ hơn về quy trình vận hành bếp cũng như rèn luyện tính cẩn thận, nhanh nhẹn và tinh thần trách nhiệm trong công việc.

Bên cạnh đó, em cũng từng làm nhân viên phục vụ, từ đó giúp em có cái nhìn tổng thể hơn về hoạt động của nhà hàng và khả năng phối hợp giữa các bộ phận. Em quen với môi trường làm việc có áp lực cao, đặc biệt trong các khung giờ đông khách, và luôn cố gắng hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.

Em là người chăm chỉ, ham học hỏi và luôn chủ động nâng cao kỹ năng của bản thân, đặc biệt là trong lĩnh vực chế biến và an toàn thực phẩm. Em có khả năng làm việc nhóm tốt, dễ thích nghi với môi trường mới và luôn giữ thái độ nghiêm túc trong công việc.

Với mong muốn được làm việc trong môi trường chuyên nghiệp, em tin rằng bản thân có thể học hỏi thêm nhiều kinh nghiệm và đóng góp tích cực vào hoạt động của bếp cũng như chất lượng dịch vụ của Quý đơn vị.

Em rất mong có cơ hội được trao đổi trực tiếp để trình bày rõ hơn về năng lực của mình. Em xin chân thành cảm ơn Quý đơn vị đã dành thời gian xem xét hồ sơ.

Trân trọng,

Nguyễn Thị Hà Vy