

ĐỖ TRUNG HIẾU

THỰC TẬP SINH PHỤC VỤ NHÀ HÀNG



Thông tin cá nhân

- 18/07/2005
- Nam
- 0345920835
wann18705@gmail.com
- www.linkedin.com/in/hiếu-đỗ-00345b404
- Đại Lộc, Đà Nẵng.

Các kỹ năng

Kỹ năng giao tiếp & chăm sóc khách hàng.
Xử lý tình huống.
Làm việc nhóm.
Quản lý thời gian.
Kỹ năng lắng nghe để thấu hiểu khách hàng..

Sở thích

Thích nấu ăn, tìm hiểu ẩm thực các vùng miền.

Hoạt động

Tham gia hiến máu tình nguyện.
Hoạt động thiện nguyện tại trại trẻ mồ côi.

Mục tiêu nghề nghiệp

Mục tiêu ngắn hạn:

Học hỏi quy trình vận hành nhà hàng. Nắm vững kỹ năng phục vụ, giao tiếp với khách hàng.

Thích nghi với môi trường làm việc chuyên nghiệp.

Mục tiêu dài hạn:

Tích lũy kinh nghiệm để thăng tiến trong ngành F&B.

Phát triển kỹ năng quản lý và làm việc nhóm.

Xây dựng mối quan hệ và hiểu biết sâu hơn về ngành

Học vấn

Trường Đại Học Đông Á

2023 - 2027

Ngành quản trị nhà hàng và dịch vụ ăn uống.

Tham gia hoạt động câu lạc bộ F&B của trường.

Kinh nghiệm làm việc

F&B Attendant, F&B Banquet

InterContinental Danang Sun Peninsula Resort

Chuẩn bị và set up không gian tiệc theo tiêu chuẩn nhà hàng.

Sắp đặt bàn tiệc và dụng cụ phục vụ một cách chẵn chu.

Hướng dẫn cách bung món ăn ra cách chuyên nghiệp.

Hỗ trợ phục vụ ẩm thực và đồ uống trong suốt sự kiện.

Phối hợp cùng đội ngũ phục vụ để buổi tiệc diễn ra suôn sẻ.

Thu dọn và tái sắp xếp không gian tiệc sau khi sự kiện kết thúc.

Shilla Monogram Quangnam Danang,

tháng 5 - 2024 đến nay

Setup bàn ăn, kiểm tra và vệ sinh dụng cụ ăn uống. Phục vụ sự kiện, tiệc cưới. Làm các việc quản lý yêu cầu.

Santa Luxury Hotel

tháng 5 - tháng 7

TTS nhà hàng

Chuẩn bị không gian bàn ăn trước giờ phục vụ.

Sắp xếp dụng cụ bàn ăn theo tiêu chuẩn nhà hàng.

Đón tiếp và hướng dẫn khách vào bàn.

Phục vụ món ăn và đồ uống cho khách.

Tiếp nhận order món ăn của khách.

Thu dọn bàn ăn sau khi khách dùng xong.