

个人简历

姓名	黄杰	性别	男	
年龄	39岁	学历	高中	
手机号	17392367211	邮箱	1726447097@qq.com	
工作经验	17年	微信	Xinxin15932055836	
籍贯	陕西省汉中市	身高	172cm	
体重	67.kg	政治面貌	群众	
婚姻状况	已婚	民族	汉	
所在城市	陕西汉中			
求职意向	🔍 主厨或厨师长 🌐 海外 🕒 随时到岗 💰 15000-20000			
教育背景	填写学校名称(学位) 专业名称 开始时间-结束时间 尽量简洁,突出重点,成绩优异的话建议写上GPA及排名等信息,如:GPA:3.72/4(专业前10%)GRE:324			
工作经历	公司名称 填写职位名称 开始时间-结束时间 详细描述你的职责范围、工作任务及取得的成绩,工作经验的时间采取倒叙形式,最近经历写在前面,描述尽量具体简洁,工作经验的描述与目标岗位的招聘要求尽量匹配,用词精准。			
项目经验	汉中市金江酒店 炒锅 2005.3-2009.11 在酒店从事炒锅主要制作热菜,粤菜,海鲜和川湘菜, 苏州老东吴酒店 川湘菜炒锅主管 2010.3-2015.3 在酒店从事川湘和海鲜热菜主管 伊拉克中海油东巴项目 高职主厨 2015.11-2020.6 在项目部制作平时十多位领导的日常菜品,和领导重要接待宴请,对不同菜系能做应出不同的烹调风格 国债银行 领导餐主厨 2020.8-2021.12 主要负责制作领导日常用餐,和宴请 西芒杜铁矿 招待餐,员工餐日常制作 2022.1-2026.2 主要负责平时员工餐的制作,和,领导平时宴请客人的招待餐,海鲜类,家禽,			
职业技能	中餐厨师(熟练) <div style="width: 100px; height: 10px; background: linear-gradient(to right, #0056b3, #ccc);"></div>			

资质证书	证书1 证书2
兴趣爱好	爱好1 爱好2 爱好3
自我评价	善于研究菜品，对于菜品有一定的认知，喜欢听取别人的意见，通过不同菜品的味型，不断替提升自己的技术，是自己制作的菜品更进一步
在校经历	组织名称 角色名称 开始时间-结束时间 详细描述你在校组织中的工作内容及取得的成绩，时间采取倒叙形式，最近经历写在前面，描述尽量具体简洁，工作经验的描述与目标岗位的招聘要求尽量匹配，用词精准。
实习经历	公司名称 角色名称 开始时间-结束时间 详细描述你的实习内容及取得的成绩，时间采取倒叙形式，最近经历写在前面，描述尽量具体简洁，工作经验的描述与目标岗位的招聘要求尽量匹配，用词精准。
论文期刊	论文名称 发表时间 详细描述你的论文或者期刊的内容
作品展示	<p>菜品图片 扫描右侧二维码可查看作品内容 作品链接:通过百度网盘分享的文件：IMG_2024...等40个文件 链接:https://pan.baidu.com/s/1romo5kMAa35yi4Tk9-t6Rw?pwd=37kx 复制这段内容打开「百度网盘APP 即可获取」 提取码:F577</p> <p>日常菜品制作 精通川湘菜， 旁通：粤菜， 东北菜 鲁菜、 代表菜： 勾魂鱼头 明月生敲炖鸽蛋 大漠金沙牛排 潇湘甲鱼 贵州酸汤浸鳝鱼 芙蓉蒸梭子蟹 云南红菇烧文火雪花牛肉 古法蒸东星斑 冲浪海参（位） 野米葱烧辽参（位） 鲍鱼扣饭（位） 鲍鱼四宝（位） 香煎银鳕鱼（位）</p> <p style="text-align: right;">2016.1</p> 
获奖经历	奖项名称 获奖时间 描述你的获奖内容

其它信息

此模块可以描述一些你想要额外展示的信息，比如作品链接，个人所获的荣誉奖项，详细的技能描述等，此模块的名称可以在模块编辑中更改