

# 最新厨师个人简历版本(模板5篇)

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？这里我整理了一些优秀的范文，希望对大家有所帮助，下面我们就来了解一下吧。

## 厨师个人简历版本篇一

尊敬的各位领导：

您好！

首先感谢您百忙之中阅读我的自荐信。

我叫xxx，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3月至月，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！

[怎么写西餐厨师求职信]

## 厨师个人简历版本篇二

湖南人衡阳人，烹饪管理专业，毕业于湖南省商业技校。

1979年出生。本人从厨13年。主要工作经历：

1994年5月在湖南金鸡大酒店拜师学艺。

1997年8月任职湖南永兴集团永兴大酒店厨师长。

2000年1月——2003年任职福建国际大酒店行政总厨，期间成功策划过湖南穗满圆大酒店，昆明湘水人家，大连鱼鹅港大饭店等等，并在此间多次参加全国烹饪大赛。

2003年8月——2007年任职全国连锁湖南名店卖味老爹行政总厨及技术总监。期间成功策划过湖南，广东，山西，河南，等地连锁加盟并在此间多次参加全国烹饪大赛。

厨房管理心德：

1、团结、友爱、理解、向前

2、工作认真+态度决定一切+敬业精神+思想说明一切

3、厨德+厨艺+厨绩+为人=成功

4、菜留人+人留心+心留忆

5、厨部十不准；

(1)刀工不精、不准出品

(2)味道不正、不准出品

(3)温度不够，不准出品

(4)火候不到、不准出品

(5)菜肴不齐、不准出品

(6)菜肴不洁、不准出品

(7)份量不够、不准出品

(8)颜色不亮、不准出品

(9)装盘不美、不准出品

(10)器皿不整、不准出品

同时严格要求自己不断提高自身素质，对工作认真负责不带一点马虎，有一流的厨师队伍，可以接手各类型的湘菜厨房，有经过严格培训的厨师可以派送到各大中小的酒店从厨。

## 厨师个人简历版本篇三

掌握刀法：正确使用刀法对拌菜形状美观、保存营养成分意义重大。凉拌菜一般使用切刀法，按其施刀方法又分为直切、推切、拉切、锯切、铡切和滚刀切等多种刀法。

直切：要求刀具垂直向下，左手按稳原料，右手执刀，一刀一刀切下去。这种刀法适用于萝卜、白菜、马铃薯、苹果等脆性的根菜或鲜果，是凉拌菜最常用的刀法之一。

推切，适用于质地松散的原料。要求刀具垂直向下，切时刀由后向前推，着力点在刀的后端。

拉切：适用于韧性较强的原料。切时刀与原料垂直，由前向后拉，着力点在刀的前端。

锯切：适用于质地厚实坚韧的原料。若拉、推刀法切不断时，可像拉锯那样，一推一拉地来回切下去。

铡切：适用于切带有软骨和滑性的原料。着力点在刀的前后端，要一手握刀柄，一手压刀背，两手交替用力，以铡断原料。

滚刀切：是使原料呈一定形状的刀法。每切一刀或两刀，将原料滚动一次，用这种刀法可切出梳背块、菱角块、剪刀蓼等形状。

切菜前：要视原料的质地软硬程度，正确运用刀法，才能收到理想的效果。

## 厨师个人简历版本篇四

民以食为天，厨师是这个天的缔造者。那么你知道厨师的简历自我介绍该怎么写吗?下面本站小编为大家整理了厨师简历自我介绍范文，欢迎阅读。

本人从事厨多家高档食府和大型企业饭堂，有丰富的烹调经验及管理经验，懂厨房整体岗位的运作，及岗们安排工作，能根据菜价控制成本，做到物尽其用，擅长粤菜，其次川、湘

菜，蒸、焖、炖、炒等工作。能独立完成从原料的选购到成品菜式的工作。广东菜的味型，咸鲜甜香，微辣，讲究鲜辣滑香浓脆松，选料广博奇杂，鸟兽蛇虫均可入馔。

本人吸取众家之长，锐意创新，灵活运用，随着客人的需求路线走，推出安全，卫生，营养，健康，美味的菜式，本人担任酒店主厨工作，负责名贵菜式出品，负责指导下厨工作，保证质量，对厨房出现的各种问题注时处理，使整个出品部正常运行。负责采纳顾客反馈意见，给于及时改进和调解工作。负责研发新菜式。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

学习上，我有较强的自学能力，勤于钻研，肯思考，合理安排好学习时间，理解能力强，思维敏捷，对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法，脚踏实地，循序渐进，精益求精，学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步，并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时，我积极参加了夏令营和竞赛活动，拓宽了自己的课外知识面。

在政治上，我有坚定正确的立场，热爱祖国，热爱党，认真学习并拥护党的各项方针政策，积极要求进步，思想觉悟高，爱憎分明，踊跃参加各项社会公益活动，主动投入捐款救灾行列，用微薄的力量，表达自己的爱心，做一个文明市民。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一

定能获得烹饪技艺的真谛过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

本人乐观自信，热爱烹调工作，“没有最好，只有更好”，追求做到现代化厨房的先行者。安全，卫生，营养，健康，美味的菜式的先行者。

翻翻历史的扉页，一切都成了过往，时间如流水一般急忙忙的逝去，回首往事，在这多姿多彩的季节里，我取得了一些成绩，在往后的日子里，希望我能做得更好。

在思想上,我积极上进,勇于创新,不断地加强自身素养,做好自己的工作,关心时事,思想要求上进,团结同学,能热心为同学们服务。并有坚定的政治方向.我热爱祖国,热爱人民,坚决拥护共产党领导和社会主义制度,遵纪守法,爱护公共财产。

学习上,我有较强的自学能力,勤于钻研,肯思考,合理安排好学习时间,理解能力强,思维敏捷,对问题有独到的见解。学习中摸索出一套符合自己的学习方法,脚踏实地,循序渐进,精益求精,学习效率高。在职高两年学习生活中取得了较大进步,并做到了各科的均衡发展。在完成课业学习任务的同时,我积极参加了夏令营和竞赛活动,拓宽了自己的课外知识面。

在工作方面,本人在学生会工作的日子里,我学会了为人处事。在协会的实践中我知道了事业的伟大和一个人的付出与成就。在大学生的社会实践活动中我得到了找工作比较难的启发,启发我要克服困难勇于直前。

烹饪是一门实践性很强的工艺，非一朝一夕所能掌握，但只要我开卷细读，用心体会，并且按图索骥，认真仿制，就一定能获得烹饪技艺的真谛。通过不断学习我体会到了。具备了水台、砧板、打荷、上杂、候锅、明档等基本功，只要运用不同的原料、不同的烹调方法、不同的造型及口味，相互变换制作，即可创新出色、香、味、形、质、器俱佳的各款菜点来。

我将更严格地要求自己，改正缺点，发扬优点。相信在不久的将来，我将成为社会主义合格的厨师。

## 厨师个人简历版本篇五

国籍： 中国

目前所在地： 广州 民族： 汉族

户口所在地： 四川 身材□ 167 cm67 kg

婚姻状况： 已婚 年龄： 40 岁

培训认证： 诚信徽章：

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： 主厨、高级厨师

工作年限： 16 职称： 无职称

求职类型： 全职 可到职- 随时

月薪要求： \_\_00--\_\_00 希望工作地区： 广州

个人工作经历： 公司名称： \_\_酒楼起止年月： 20\_\_-06 ~ 20\_\_-08

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨主厨

工作描述：

离职原因： 拆迁

公司名称： \_\_饭店起止年月： 19\_\_-06 ~ 20\_\_-05

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师长

工作描述：

离职原因： 另谋发展

公司名称： \_\_酒楼起止年月： 19\_\_-10 ~ 19\_\_-03

公司性质： 所属行业：

担任职务： 后厨厨师

工作描述：

离职原因：

教育背景

毕业院校： \_\_烹饪专科学校



所学专业一： 烹调面点 所学专业二：

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

19\_\_-09 19\_\_-07 四川烹饪专科学校 烹调面点 一级厨师证

语言能力

外语： 英语一般

国语水平： 一般 粤语水平： 一般

工作能力及其他专长

计算机水平： 一般

主要工作职责及业绩描述：

把好菜品质量关，对厨房实行优化管理，经常开发新菜品。

自我评价：

从厨16年，擅长川菜，旁通粤菜，四川小吃和私房菜，药膳。曾任《金鹅饭店》厨师长。

月薪要求： \_\_00-\_\_00元都可以考虑!!