

# Памятка по основным этапам составления резюме

**ВАШЕ РЕЗЮМЕ — ЭТО РЕКЛАМА ВАШЕГО ТОВАРА!**

**ВАШ ТОВАР — ВАШИ ТРУДОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ!**

Для Вас не новость, что на любом рынке при дисбалансе спроса и предложения покупается только тот товар среди равных себе по качеству, который обладает какими-то особенностями, привлекающими покупателя. Эти отличия и подчеркиваются в рекламе.

**Внимание!** Так как резюме — это Ваша реклама, то избегайте приводить в резюме информацию, которая уменьшит Ваши шансы на встречу с работодателем для беседы.

(Например: для пожилого претендента на рабочее место не рекомендуется акцентировать внимание на своем возрасте).

Следовательно, в резюме (в Вашей рекламе) должно быть особо подчеркнуты только те Ваши качества, которые привлекут к Вам повышенное внимание как к профессионалу и человеку.

В составлении резюме установилась определенная традиция. Она относится и к форме, и к содержанию резюме.

Не смотря на огромное число различных профессий, используется всего лишь несколько типов резюме - (базовый) тип резюме, хронологическое резюме, функциональное резюме, повествовательное резюме.

Каждый из этих типов обладает определенными достоинствами и недостатками. Мы будем говорить о основном резюме.

**Основной (базовый) тип резюме.**

Этот тип резюме используется чаще всего и с него начинается, как правило, трудовая деятельность тех, кто завершил образование.

Информация в этом типе резюме располагается в следующей последовательности: (Здесь сразу же подчеркнем, что последовательность расположения информации в резюме целиком зависит от Вас. Тот порядок, который мы указываем, может быть разумно нарушен — адрес может предшествовать фамилии, образование и список рабочих мест можно менять местами и так далее.

Если же Ваша фамилия будет приведена в конце резюме или в первую очередь будет указано Ваше хобби, скорее всего это вызовет у работодателя удивление.)

### ***1. Фамилия, имя, отчество.***

***2. Координаты, по которым с Вами можно связаться*** (адрес и номер телефона).

Если Вы еще учитесь и проживаете по временному адресу, укажите координаты вашего постоянного местожительства. Эта информация может оказаться полезной на случай, когда вы понадобится спустя значительное время после подачи резюме.

### ***3. Образование.***

Укажите наименование всех учебных заведений, даты поступления и окончания. Если Вы закончили учебное заведение в числе лучших, отметьте этот факт. Укажите, какие награды были получены Вами.

Окончившие профессиональные образовательные организации указывают полученную профессию/специальность.

Окончившие высшие учебные заведения указывают и присвоенную квалификацию, и наименование дипломной работы.

### ***4. Список мест работы (трудовой опыт).***

Так как основной тип резюме используется обычно лицами, вообще не работавшими, либо с незначительным опытом работы, то в список мест работы необходимо включить даже временную работу, выполнявшуюся в период обучения, в том числе и прохождение практики.

### ***5. Ваша квалификация*** (профессиональные возможности).

Все, что Вы изложили до этого места в резюме, готовило работодателя к мысли о "достаточности" Вашей квалификации для выполнения конкретной работы. В этом месте резюме пора сказать об этом прямо, опираясь уже на конкретные факты Вашей деятельности или Вашего образования.

### ***6. Общественная деятельность.***

В этом пункте указывается характер общественной деятельности, членство в общественных организациях и движениях.

### ***7. Внепрофессиональные навыки профессионального уровня.***

Ваши увлечения могут сослужить хорошую службу, когда возникнет необходимость выбора из большого числа претендентов со схожими профессиональными биографиями.

Если Вы, например, хорошо владеете иностранным языком, это может представлять значительный интерес работодателя.

### ***10. Личные данные.***

В этом пункте приведите следующую информацию:

- дата рождения;
- семейное положение;
- состояние здоровья — если Вы обладатель отменного здоровья, имеет смысл подчеркнуть этот факт;
- время, когда Вы сможете приступить к работе;
- возможность или желание совершать поездки в рамках служебных обязанностей.

## **НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ОШИБКИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ РЕЗЮМЕ**

**ОБРАЗОВАНИЕ:** если Вы получили подготовку на нескольких специализированных курсах и вследствие этого имеете большой объем резюме, есть смысл сократить его, ограничившись простым перечислением полученных компетенций.

Ваш **ОПЫТ И КВАЛИФИКАЦИЯ:** нужно показать себя как работника с разносторонними возможностями, но "толстое" резюме препятствует этому. Лучше оставить в нем самую важную информацию и опустить несущественные детали.

**ЗАРПЛАТА:** включать информацию о Вашей зарплате имеет смысл только в том случае, если Вы, "стоите" больше и это ясно следует из информации, которая приведена в резюме.

## Пример резюме на должность повара

**Ирина Иванова**

**Телефон:** +7 (978)-100-12-\*\*

**E-mail:** Ivanova201@mail.ru

**Дата рождения:** 01.03.1999.

**Семейное положение:** не замужем

### **Ключевые компетенции:**

- опыт работы поваром более 4 лет;
- опыт работы в горячем и холодном цехах;
- опыт составления меню и калькуляции блюд;
- опыт разработки диетического питания.

### **Опыт работы:**

**11.2021 - по н. в. «Погнали по Хинкали», повар**

(крупная сеть ресторанов грузинской кухни)

### Обязанности:

- приготовление блюд, соблюдение рецептур, технологии приготовления;
- соблюдение санитарных норм;
- контроль качества выхода блюд и корректности технологических карт;
- соблюдение правил хранения продуктов и сроков годности;
- проработка блюд действующего меню;
- организация рабочего места, наведение и поддержание порядка;
- проведение инвентаризации.

### Достижения:

- оптимизировала информацию технологических карт, в ходе которой произведена корректировка выхода 4 готовых блюд;
- разработала 3 авторских рецепта, включенных впоследствии в меню;

- разработала новый стандарт подачи готовых блюд «Гамарджоба», «Сытный салат с языком и гренками», улучшив их презентабельность;
- в 2022 году стала победителем Международного кулинарного чемпионата «Chinggis Khaan's Challenge Cup 2022».

### **05.2020 - 11.2021 Well Event, повар**

*(кейтеринговая компания, реализует организацию ресторанного обслуживания на выездной основе)*

#### Обязанности:

- работа на производстве и выездных мероприятиях;
- разработка и внедрение меню для обслуживания выездных мероприятий;
- соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, санитарных норм;
- соблюдение рецептур, технологии приготовления и подачи блюд;
- планирование количества оборудования и инвентаря для организации выездных мероприятий;
- поддержание порядка на рабочем месте;
- проведение инвентаризации.

#### Достижения:

- в ходе инвентаризации обнаружила нарушение товарного соседства продуктов двух категорий;
- разработала 3 вида банкетного меню, в сумме прибыль по которым составила около 250 000 рублей;
- произвела доработку 2 рецептур готовых блюд;
- разработал авторскую сервировку подачи 3 готовых блюд.

#### **Ключевые навыки:**

- |   |   |
|---|---|
| - знание технологии приготовления блюд; | - контроль сроков годности;                   |
| - составление меню;                     | - знание Сан Пин ;                            |
| - повар 6 разряда;                      | - знание охраны труда и техники безопасности; |
| - авторские рецепты;                    | - медицинская книжка.                         |
| - контроль качества;                    |   |

**Образование:**

**2016 – 2020 Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж Пищевых технологий»**

Повар / Кондитер

**Дополнительное образование:**

2020 - курс повышения квалификации «СУ- шеф»; 2019 - курс повышения квалификации «Общая технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания; 2018 - курс повышения квалификации «Карвинг (художественная нарезка овощей и фруктов».

**Личные качества:**

- в работе проявляю исполнительность, строго соблюдению нормы закладки продуктов и выход готовых блюд. Нарушений рецептуры приготовления блюд за период работы не выявлено.
- внимательность является неотъемлемым моим качеством в работе. Перед приготовлением блюд в обязательном порядке проверяю сроки годности продуктов. В 2019 году мной выявлено 2 случая хранения продуктов с истекшим сроком годности.
- аккуратность также является моим личным качеством. Строго соблюдаю технику безопасности при работе на кухне. Кроме того, при подаче сохраняю эстетический вид готового блюда.

**Дополнительная информация:**

- владение английским языком – уровень Elementary.