



ЧЕК-ЛИСТ

КАК СОСТАВИТЬ РЕЗЮМЕ, ЕСЛИ ТЫ ВЫПУСКНИК

Подготовлено Центром карьеры АТВМ

ЧЕК-ЛИСТ "КАК СОСТАВИТЬ РЕЗЮМЕ, ЕСЛИ ТЫ ВЫПУСКНИК"

КАК НАПИСАТЬ

- 1.** Выбери должность, на которую будешь составлять резюме.
Цель = 1 должность
- 2.** Проанализируй вакансии. Оцени, что ты знаешь и умеешь для этой должности. Используй формулировки текста вакансии
- 3.** Определи желаемую зарплату
- 4.** Если нет опыта или он минимален:
 - опиши практику, тему дипломной работы
 - опыт, который не записан в трудовой
 - участие в семинарах/конференциях
 - доп. обучение, сертификаты
 - участие в общественной деятельности техникума, публикации в научных журналах
- 5.** Достижения - это успехи в цифрах и сроках, победы в конкурсах, ср. балл диплома
- 6.** Пиши правду о своих навыках, опыте, обучении. Обман легко вскроется на собеседовании

КАК ОФОРМИТЬ

Первое, что оценивает рекрутер
- визуальное оформление

Частый порядок оценки: фото,
имя, цель, опыт/ ключевые
навыки, образование

У резюме должна быть четкая
структура, чтобы легко найти
нужную информацию

В описании используй
только деловой язык.

Короткие, емкие
предложения.
Информация
соответствует цели

Проведи итоговое
редактирование, проверь
ошибки и опечатки

- Объем - 1 страница
- TimesNewRoman, Arial, Calibri
- 12, 14 кегль
- выравнивание по ширине



Иванова Маргарита Сергеевна

ЦЕЛЬ Соискание должности повара в детский сад № 16

Образование

2020-2024 г.г. ГАПОУ АО «Архангельский техникум водных магистралей им. С.Н. Орешкова»

Специальность: Технология продукции общественного питания

Опыт работы

- Апрель 2024-июнь 2024 г.г. ООО «Прекрасное далеко»

Практикант

Приобретенные навыки: Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Июль 2023-август 2023 г.г. ДОЛ «Северный барс»

Помощник повара

Приобретенные навыки: Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе



[Ваш адрес]
[Город, регион,
почтовый индекс]



[Ваш номер
телефона]



[Ваша электронная
почта]



[Ваш веб-сайт]

Ключевые знания и навыки

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Достижения

- участник регионального этапа «Профессионалы», 2023

- волонтер на конкурсе «АРХИкухня», 2021

Рекомендации

Дорофеева Елена Игоревна, ООО «Прекрасное далеко» - предоставляются по требованию