



NGUYỄN THỊ LOAN

Nhân Viên kho



0369724865



nguyenloan12121993@gmail.com



<https://www.facebook.com/hoahong.gai.1441/>



Ngõ 75 đường Phú Diễn, Bắc Từ Liêm, Hà Nội



12/12/1993



Nữ

Mục tiêu nghề nghiệp

- Có thể áp dụng những kinh nghiệm, kiến thức và kỹ năng đã được học để cống hiến cho công ty để trở thành nhân viên kho chuyên nghiệp.
- Hoàn thành tốt công việc công ty giao cho.
- Học hỏi thêm nhiều kiến thức để hoàn thiện bản thân.
- Mong muốn tìm được công việc phù hợp với bản thân để gắn bó lâu dài.

Kĩ năng

- Sử dụng phần mềm sapo
- Sử dụng word và Excel

Sở thích

- -Thích đi du lịch



Học vấn

QUẢN TRỊ KỸ THUẬT CHẾ BIẾN MÓN ĂN

2011 - 2014

Cao Đẳng Du Lịch Hà Nội



Kinh nghiệm làm việc

NHÂN VIÊN KHO

2020 - đến nay

Công ty Cổ phần Wineco Việt Nam

- Nhập-xuất hàng hóa: Nhận hàng từ Ncc chuyển về kho, kiểm tra chất lượng hàng hóa rồi nhập hàng trên phần mềm Sapo. Khi nhận được đơn hàng tiến hành đóng gói và giao hàng cho khách hoặc bộ phận kinh doanh.
- Kiểm kê hàng: Hàng tháng cùng bộ phận kế toán kiểm kê hàng hóa còn trong kho.
- Đóng gói hàng và giao hàng: Khi nhận được đơn từ bộ phận kinh doanh tiến hành đóng gói và gửi ship đi, hoặc giao trực tiếp cho bộ phận kinh doanh.
- Sắp xếp và vệ sinh kho: Khi nhận hàng về kho sẽ sắp xếp hàng hóa đúng vị trí. Thường xuyên quét dọn và sắp xếp lại khu vực xung quanh kho và trong kv để hàng.
- Công việc khác: Hỗ trợ tư vấn khách hàng, chốt đơn và lên đơn hàng qua phần mềm Sapo. Dán tem mác và chia hàng.

GIÁM SÁT BẾP

2014 - 2020

Công ty Cổ phần Đầu tư Thương mại Quốc tế Mặt Trời Đỏ

- Quản lý nhân sự (bếp) : Sắp xếp lịch làm việc, chế độ, lương thưởng của bộ phận bếp (nhân sự khoảng 8-12 người)
- Đào tạo : Hướng dẫn các bộ phận cách làm để ra sản phẩm tốt nhất cho khách (cắt, thái, nhặt rau, nấu, trộn)
- Kiểm soát chất lượng thực phẩm : Kiểm tra chất lượng hàng đông lạnh cũng như hàng tươi sống(màu sắc, mùi , cách sơ chế). Kiểm tra tem date các mặt hàng bếp quản lý (hàng khô, hàng thực phẩm)
- Kiểm soát món ăn ra cho khách: Các món ăn trước khi đưa ra khách sẽ được kiểm tra lại và trang trí lại cẩn thận.
- Kiểm tra quy trình cách làm ra sản phẩm cho khách.
- Giám sát Vệ sinh khu vực bếp: Lau dọn vệ sinh tủ đông, tủ mát, khu vực nấu, bếp, khu vực để hàng hóa, và công cụ dụng cụ chế biến, đựng hàng hóa.



Chứng chỉ



Hoạt động

CÂU LẠC BỘ

2013 - 2015

Hội đồng hương thanh niên- sinh viên Thái Bình tại Hà Nội

- Phát đồ ăn cho người vô gia cư

- Thích thể thao
- Thích ăn uống

-Khuyên góp ủng hộ cho các em vùng cao.



Thông tin thêm