



FindChef-Agent

履 歴 書

作成年月日 (西暦)

2009年4月1日

<基本情報>

氏名	山田ますお
NAME(ローマ字)	Masuo Yamada
現住所	143-〇 Samsung-Dong, Gangnam-Gu, Seoul, Korea
日本国内連絡先	東京都世田谷区〇〇 1-〇〇-〇〇-203
生年月日 (西暦)	1967年〇〇月〇〇日
電話・FAX	+82-2-〇〇〇〇-〇〇〇〇
携帯電話	+82-10-〇〇〇〇-〇〇〇〇
Email 1	〇〇〇〇@findchef-agent.jp
Email 2	〇〇〇〇@docomo.ne.jp

写真

<学 歴>

卒業年月 (西暦)	学校名
1986年3月	〇〇県立〇〇〇〇高等学校 〇〇科 卒業
1988年3月	〇〇〇〇専門学校 〇〇〇科 卒業

<免許・資格>

取得年月日 (西暦)	免許・資格名
1987年〇〇月	普通自動車免許
1988年〇〇月	調理師免許

<語 学>

言語	レベル
英語	日常会話
その他 (中国語)	基礎会話



FindChef-Agent

<職務経歴>

【入社～退職年月日（西暦）】	【会社 / レストラン名及び概要】	【勤務国（都市）】	【職位】
1988年4月～1998年12月	〇〇〇〇レストラン 懐石レストラン 客席数：60席 客単価：18,000円 厨房従業員数：6名	日本 (京都)	会席調理師 追廻⇒前菜⇒ 八寸⇒脇板
【主な職務内容】 － 魚の下処理（皮剥ぎ、骨抜き、内臓取り出し等） － 前菜の盛り付け － その他、板長のサポート			

【入社～退職年月日（西暦）】	【会社 / レストラン名及び概要】	【勤務国（都市）】	【職位】
1998年3月～2006年8月	レストラン〇〇〇〇 寿司割烹レストラン 客席数：120席 客単価：12,000円 厨房従業員数：10名	日本 (東京)	副料理長
【主な職務内容】 － 立ち上げ準備（キッチン設計、メニュー作成、他） － 寿司（握り、巻き、箱）調理 － 鍋料理			

【入社～退職年月日（西暦）】	【会社 / レストラン名及び概要】	【勤務国（都市）】	【職位】
2006年10月～現在	〇〇〇ホテル レストラン〇〇 会席を中心したレストラン 客席数：150席 客単価：150USドル 厨房従業員数：12名	ベトナム (ホーチミン)	料理長
【主な職務内容】 － 調理全般の統括 － 食材、器材の発注・在庫管理 － メニュー改定 － ローカルスタッフの採用、勤怠管理			



FindChef-Agent

希望条件登録シート

<希望勤務地> ※特にない場合は、第一希望 希望地域欄に「特になし」とご記入ください。

	希望地域	希望国（都市）	店舗形態（ホテル or レストラン）
第一希望	アジア	中国（上海）	ホテル
第二希望	アジア	韓国（ソウル）	ホテル
第三希望	北米	アメリカ（ニューヨーク）	レストラン

<希望給与水準> ※手取りの希望金額をご記入ください。

月額 3,500 U S ドル

<給与以外の希望条件>

特になし

<転職希望時期>

2009年10月頃

<家族構成>

※海外勤務の場合、家族の渡航費及び引越費用の負担等の関係で、情報を求められるケースがありますので、ご記載ください。

氏名	関係	年齢	勤務地での同居希望
さぞえ	妻	35	同居希望
かつお	子	6	同居希望
わかめ	子	3	同居希望

<その他の希望>

--



FindChef-Agent

<自己PR>

ご自由にお書きください。

※ご自身が調理した料理の写真をお持ちであれば、一緒にお送りください。