

Загальна структура супровідного листа до резюме виглядає наступним чином:

Привітання

Це невелика, але дуже важлива та обов'язкова деталь, яка перш за все говорить про вашу вихованість. Для ділового листування варто обирати такі варіанти як: «Здрастуйте», «Добрий день», «Вітаю», тощо.

Варіанти типу «привіт» – це неформальне спілкування, тому в діловому листуванні вони недоречні.

Вакантна посада

Вкажіть на яку вакантну посаду претендуєте, та звідки ви про неї дізналися. Продемонструйте свою зацікавленість в отриманні роботи, але не пишіть довгих текстів. Досить кількох речень, щоб розповісти про те, чому вам сподобалася ця вакансія, чим приваблює фірма чи компанія, і чому ви зацікавлені в цій роботі.

Досвід роботи

Зробіть акцент на своїх професійних досягненнях, знаннях та навичках роботи. Коротко розкажіть про те, чого вам вдалося досягти на попередніх місцях роботи, з ким ви працювали і чим займалися. Простіше кажучи, факти, наведені вами, повинні самі по собі бути доказом того, що ви відмінний фахівець.

Заклик до дій

Закликайте роботодавця вивчити вас докладніше використовуючи фрази:

- Більше деталей ви знайдете в моєму резюме.
- З радістю відповім на будь-які ваші питання.
- Буду вдячний, якщо ви зможете мені зателефонувати.
- Якщо вам цікаво, готовий надіслати рекомендації з попередніх місць роботи.
- Більш докладну інформацію про мої професійні навички, ви знайдете в доданому до листа резюме.

Завершення листа

В кінці супровідного листа подякуйте, за увагу до вашої кандидатури:

- Дякую за увагу до моєї кандидатури;
- З найкращими побажаннями, (ПШБ);

- З повагою, (ПІБ).

Зразок супровідного листа



1. Шапка (Контактна інформація)

Прізвище та Ім'я: [Ваше Ім'я]

Телефон: [Ваш номер телефону]

Email: [Ваша електронна пошта]

Портфоліо: [Посилання на Instagram або фото робіт, якщо є]

2. Привітання та вступ

Кому: [Ім'я шеф-кондитера або менеджера з персоналу]

Заклад: [Назва ресторану/кондитерської]

"Шановний(-а) [Ім'я]!

Звертаюся до вас щодо вакансії кухаря-кондитера, про яку дізнався(-лася) на [назва ресурсу]. Як великий шанувальник вашої концепції десертів, я давно мріяв(-ла) приєднатися до команди [Назва закладу], щоб створювати якісний продукт разом із професіоналами."

3. Основна частина (Професійні навички та досвід)

"Протягом останніх [кількість] років я спеціалізуюся на кондитерському мистецтві. Мій досвід охоплює роботу з різними видами тіста, приготування складних мусових десертів, роботу з шоколадом та декорування тортів.

Мої ключові компетенції:

- **Робота з інгредієнтами:** Глибоке розуміння хімії процесів (робота з пектинами, желатином, темперування шоколаду).
- **Точність:** Чітке дотримання технологічних карт та вагових пропорцій, що є критичним для кондитерської справи.
- **Естетика:** Велика увага до фінальної подачі та сучасних технік декорування.
- **Санітарія:** Бездоганне знання норм HACCP та правил зберігання десертів."

4. Мотивація (Чому саме цей заклад?)

"Мені імponує, що [Назва закладу] використовує [наприклад: тільки натуральні вершки / сезонні фрукти / авторські рецепти]. Я впевнений(-а), що мої навички допоможуть не лише підтримувати поточний асортимент, а й брати участь у розробці сезонних новинок, які сподобаються вашим гостям."

5. Заклик до дії (Заключення)

"Буду радий(-а) отримати запрошення на співбесіду або пройти оплачуване тестове зміню, щоб продемонструвати свої вміння на практиці. Дякую за ваш час та увагу до моєї кандидатури."

З повагою, [Ваше Ім'я]

Поради для кондитера:

- **Додайте візуалу:** Для кондитера портфоліо часто важливіше за текст. Якщо у вас є професійна сторінка в Instagram з фото робіт — обов'язково вкажіть посилання.
- **Уточніть спеціалізацію:** Якщо ви майстер у роботі з хлібом (пекар-кондитер) або професійно малюєте на пряниках — виділіть це окремим пунктом.
- **Будьте конкретними:** Замість "вмію пекти", напишіть "працював(-ла) з понад 15 видами тіста, включаючи складне листкове та заварне".