

NUR WAKHID



Pengalaman kerja

Saya pernah bekerja di sebuah restoran dimsum House of Dimsum Bandung sebagai dimsum maker. Saya bertanggung jawab membuat berbagai jenis dimsum. Saya harus memastikan bahwa setiap dimsum yang disajikan memiliki rasa yang lezat dan penampilan yang menarik. Saya juga harus berkolaborasi dengan tim untuk menciptakan menu dimsum baru yang unik.

Saya sampai sekarang adalah pemilik Kedai Mbak Ani Sidoarjo sekaligus juru masak di usaha kuliner sendiri, saya mengelola seluruh operasional dapur mulai dari penyusunan menu, perhitungan HPP, pembelian bahan baku, hingga plating dan penyajian. Selama menjalankan usaha, saya konsisten menjaga standar mutu, kebersihan, dan keamanan pangan. Pengalaman ini mengasah kemampuan saya dalam manajemen waktu, kreativitas resep, serta pelayanan pelanggan untuk memastikan setiap hidangan disajikan tepat waktu dan sesuai ekspektasi.

Personal Information

- | | |
|------------------------|------------------------|
| • Tempat tanggal lahir | kebumen, 16 April 1987 |
| • Kewarganegaraan | Indonesia |
| • Agama | islam |
| • Status | Menikah |

Education

- | | |
|----------------------|------------------|
| • SDN 1 kebonsari | Graduate in 1999 |
| • SMP MTSN 6 Kebumen | Graduate in 2002 |
| • SMA MAN 1 Kebumen | Graduate in 2005 |
| • D1 THPI UNEJ | Graduate in 2017 |

Contact



0823 3716 8087

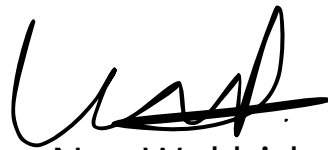


Wakhidnur437@gmail.com



Perumahan bluru
blok JB no 10 Sidoarjo

Sidoarjo, Juni 2026



Nur Wakhid