中式烹调师 / 主厨 / 研发主管 / 北京

闫亚勇

YAN YAYONG



十六年灶台，走过五星酒店、私人会所、连锁餐饮三条路——**守得住出品的下限**，也**做得出一道菜的产品化**。

TEL 17393285090 MAIL 1098117309@qq.com ADD 北京市顺义区后沙峪

求职意向 **中式烹调师 / 主厨 / 研发主管** | 期望地区 **北京**

16 年 从业年限 2010 年入行至今	**5** 段 管理岗经历 主厨 / 厨师长 / 研发主管 / 总厨
4 大 菜系在手 粤 · 京鲁 · 川湘 · 融合	**2** 证 专业认证 高级中式烹调师 · 分子料理

01 核心优势 STRENGTHS

全链路厨房履历

从五星酒店的标准出品，到私人会所的定制席面，再到连锁餐饮的产品研发——单店、多店、宴会、快餐，四种厨房逻辑都待过，不用重新学规矩。

出品与研发双线

做过研发主管，习惯把「我觉得好吃」拆成配方、克数、工艺和上市节奏。不是只会自己炒，能把一道菜交到别人手里，做出来还是那个味。

菜系跨度大、手法新

粤菜的清鲜、京鲁的厚重、川湘的香辣、融合菜的混搭都在手上；2025 年补了分子料理，传统味型也能做出新的呈现。

带得动团队，扛得住高峰

七段履历里五段是管理岗：排班、分工、带教、跨部门协调都做过。忙起来顶得住，闲下来琢磨新菜。

02 专业技能 SKILLS

粤菜	京鲁菜	川湘菜	融合菜	分子料理
吊汤、镬气、清而不寡	火候、芡口、厚味见功	香辣层次、小炒锅气	味型重组、摆盘表达	球化、凝胶、低温慢煮

菜品研发 · 菜单与席面设计 · 出品标准制定 · 厨房团队管理 · 员工带教培训 · 食品安全与卫生 · 跨部门协同 · 新品上市推进 · 高端私人定制

03 关于我 ABOUT

性格开朗，学东西快，认死理都认在出品上。十六年换过七个厨房，每一家都留下几道还在卖的菜。爱琢磨新东西——2025 年专门去学了分子料理；也肯干脏活累活，忙起来顶得住。到一家新店，我最先做的是把出品标准立起来，再谈创新。

闫亚勇

中式烹调师 · 北京

04 工作经历 EXPERIENCE

2025 — 至今

在岗

院子酒店 融合菜烹饪师

- 负责融合菜线出品，兼做新菜试验与摆盘呈现。
- 把粤、京鲁、川湘的味型拆开重组，做成既上得宴会、也上得散台的菜。

2021 — 2025

管理岗

私人会所 主厨

- 制定菜单：按客人口味与预算设计席面，季度轮换，把「私人定制」做成可执行的出品流程。
- 管理厨房团队：排班、分工、带教，把出菜速度和稳定性提上来。
- 创新菜品：针对不同客人做定制菜，攒下一批能反复用的招牌。

2018 — 2020

管理岗

北京思家餐饮（小恒水饺） 研发主管

- 新品研发：从口味测试到小试、中试，把配方固化成可量产的工艺标准。
- 优化产品口味：对在售产品做口味复盘与迭代，拉动复购。
- 带研发团队提效率，协调采购、生产、门店，保证新品按时上市。

2015 — 2017

管理岗

东湖别墅私人会所 主厨

- 制定并执行菜单，负责整店出品方向。
- 守住菜品质量与口味的一致性；管理厨房团队，提升出菜效率。

2013 — 2015

管理岗

北京礼信年年餐饮（中建二局项目） 厨师长

- 管理厨房日常运营，保障团餐高峰的出品节奏。
- 负责食品安全与卫生管理；培训厨房员工，提升整体技能水平。

2012 — 2013

五星酒店

廊坊万达希尔顿酒店 中餐烹饪厨师

- 负责中餐菜品制作，把控质量与口味。
- 参与菜单设计与调整；在酒店标准体系里打底：出品规范、卫生标准、分工协作。

2010 — 2012

入行

燕郊生态园酒店 融合菜烹饪厨师

- 制作融合菜菜品，参与新菜创新。
- 参与厨房团队管理，从打荷、切配一路做上来。

> **另：河南周来顺餐饮责任有限公司**（湘悦湘菜小馆 / 悦丰源）— 总厨，同时统管两个品牌的出品与厨房团队。

05 教育背景与证书 EDUCATION

高级中式烹调师

重庆市职业技能学校 · 职业资格培训

2016.09 — 2017.01 · 获高级证书

分子料理

北京屈浩烹饪学校 · 美食课程

2025.03 · 获培训证书

高中

渭源县第二中学

一 · 学历

06 作品集 PORTFOLIO


























以上菜品照片均为本人在岗期间出品实拍，未做调色重制；菜名以所在门店菜单为准。

07 求职信 COVER LETTER

尊敬的招聘负责人：

您好。我叫闫亚勇，做中餐十六年，这次想争取一个主厨或者研发主管的位置。我不太会包装自己，就把话说实在些。

2010 年我在燕郊生态园入行做融合菜，2012 年进廊坊万达希尔顿。在那两年，我第一次弄明白什么叫「标准」——一道菜不是今天做好了就行，是每一天、每一个人做出来，都得是那个味道。后来到东湖别墅、私人会所做主厨，我又学会了另一件事：看人下菜单。同样一只蟹，商务宴请和家宴，火候、分量、摆盘都该不一样。菜单不是菜品清单，是替客人做的一次安排。

2018 到 2020 年在小恒水饺做研发主管，是我长进最快的一段。以前我说「这个好吃」，现在得说清楚为什么好吃：配方、克数、工艺、保质、上市节奏，一样都躲不掉。研发不是一个人在厨房里灵光一现，是要让一百家店做出来是同一个味。那两年，把我从一个「会做菜的厨师」，磨成了一个「能把菜交出去的厨师」。

我能带来什么，说白了三条：出品稳，忙起来不掉链子；菜单能落地，不是纸上好看；团队带得动，愿意教人。短板也说在明处——线上营销、短视频这些新玩法我还在学，不装懂。2025 年我专门去学了分子料理，就是不想让自己停在那儿。

干这行十六年，我不缺一份工作，缺的是一个能踏实把菜做下去的地方。如果贵店正好缺一个既守得住出品、又愿意琢磨新品的人，我想来试试。试菜、面谈，随时都行。

闫亚勇

2026 年 11 月 · 北京

闫亚勇

中式烹调师 · 主厨 · 研发主管

17393285090
1098117309@qq.com
北京市顺义区后沙峪

本页为个人求职简历，内容与作品照片未经许可请勿转载。

UPDATED 2026.11