

| Lugar de nacimiento | Género | Nacionalidad | Estado civil |
|---------------------|--------|--------------|--------------|
| Córdoba | Hombre | Argentino | Soltero |

Sous Chef ambicioso con más de 7 años de experiencia liderando equipos culinarios en restaurantes y hoteles de alta gama. Poseo un historial comprobado en la supervisión de personal, optimización de operaciones de cocina y creación de menús innovadores que superan las expectativas de los comensales. Estoy certificado en normativas de salud y seguridad con un exitoso historial promoviendo ambientes de trabajo colaborativos y eficientes.

EXPERIENCIA LABORAL

Sous Chef - Presente

Hotel Sheraton, Córdoba, Argentina

Como segundo al mando, superviso un equipo de 12 chefs para garantizar que todas las tareas se realicen a tiempo y que cumplan con los estándares de calidad. Trabajo junto con el Chef principal para impulsar continuas mejoras, creando e implementando nuevos e innovadores platos. Superviso las operaciones de la cocina, incluyendo la preparación de alimentos y la gestión de inventarios, y mantengo altos estándares de higiene, seguridad y sanidad en la cocina.

- Capacitación y adaptación de 10 nuevos miembros del equipo en técnicas de cocina y seguridad alimentaria.
- Lideré el desarrollo de un menú estacional que resultó en un aumento del 15% en los ingresos en 3 meses.
- Reduje los gastos de cocina en AR\$50.000 al mes, buscando nuevos proveedores y ajustando los menús.

Chef de estación

Hotel Libertador, Córdoba, Argentina

Supervisé la sección de preparación de alimentos y me aseguré de que los platos fueran cocinados bajo altos estándares. Colaboré con otros cocineros para impulsar la innovación en las operaciones de la cocina, nuevos platos e ingredientes. Motivé y orienté a cocineros más jóvenes, asegurando el cumplimiento de todas las normativas y procedimientos.

- Aumenté los ingresos en un 20% mediante un aumento en la satisfacción de los clientes y una gestión efectiva de inventarios en 4 meses.
- Capacitación de nuevos empleados en procedimientos de cocina y protocolos de seguridad.
- Mejoré la calificación del restaurante en Google de 4.1 a 4.7 estrellas y la sostuve durante el primer año.

EXPERIENCIA ADICIONAL

Ayudante de cocina

Restó El Papagayo, Córdoba, Argentina

Asistente de Cocina

Restaurante La Parrilla de Julio, Córdoba, Argentina

HABILIDADES DURAS

Planificación y desarrollo de menús, habilidades culinarias, gestión de inventarios, capacitación de personal, seguridad e higiene alimentaria, manejo del cuchillo, gestión del tiempo, gestión de cocina y presupuestos.

EDUCACIÓN Y CERTIFICACIONES

Licenciatura en Artes Culinarias
Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

Diplomatura en Cocina Profesional (Nivel 3)
Instituto de Formación Profesional, Córdoba, Argentina

Certificación en Licencia Personal (Nivel 2)
Instituto de Bares y Restaurantes de Argentina, Córdoba, Argentina

Certificación en Seguridad Alimentaria (Nivel 2)
Instituto Nacional de Salud y Seguridad Alimentaria, Córdoba, Argentina

IDIOMAS

| | |
|---------|--------|
| Español | Nativo |
| Inglés | C1 |
| Francés | B2 |