

MATEO SANTOS

Cocinero

Calle Clemente Hidalgo, Sevilla, 41005, España

+34636350505

email@email.com

Lugar de nacimiento *España* Permiso de conducir *B*
Nacionalidad *Español*

PERFIL

Jefe de cocina creativo y dedicado, con más de 5 años de experiencia en el sector culinario. Experiencia en cocina italiana, cárnicos, con conocimientos en pastelería y panadería. Líder de un equipo de 6 cocineros, con capacidad de gestionar los inventarios, el equipo humano de trabajo y crear nuevos y creativos platillos para el menú diario.

EXPERIENCIA LABORAL

❖ **Jefe de cocina, Frisco Grill** Ene 2018 — Presente
Sevilla

Cocinero líder en un equipo de seis cocineros, que hacen un promedio de 250 platos por día, en un restaurante elegante especializado en carne a la parrilla.

- Dirigir la preparación y cocción de ensaladas, aperitivos, carnes y postres asignando tareas a los miembros apropiados del equipo de cocina.
- Crear elementos de menú especiales para el día.
- Programar al personal de la cocina para asegurarse de que todos los turnos estén cubiertos.
- Capacitación y reclutamiento de todo el personal de cocina.
- Comprobación de la calidad de todos los productos y suministros.
- Gestión de relaciones con proveedores y vendedores.

❖ **Cocinero, El sabor de Roma** Dic 2016 — Ene 2018
Sevilla

Formaba parte de un equipo de 7 cocineros que trabajaban en el concurrido restaurante con 52 mesas, sirviendo aproximadamente 60 platillos por turno.

- Cocinaba todo tipo de pastas y pizzas, un total de 20 diferentes platillos.
- Tenía comunicación constante con el equipo de meseros.
- Monitoreaba constantemente el inventario.
- Mantenía constantemente un espacio de trabajo limpio y desinfectado.
- Garantizar que se cumplieran las pautas de saneamiento y seguridad alimentaria las 24 horas.
- Sugería alternativas de ingredientes para clientes con restricciones de dieta.
- Mantenía la supervisión diaria en un entorno de cocina de alto ritmo.

❖ **Cocinero, Tapas y más** Feb 2015 — Dic 2016
Madrid

Como cocinero de Tapas y más, trabajé en un ambiente informal de comida española. Mis responsabilidades diarias incluían:

- Preparación diaria de alimentos.
- Cortaba y pesaba ingredientes para prepararse para el turno.
- Cocinaba todo tipo de pastas y pizzas, un total de 20 diferentes platillos.
- Limpieza y desinfección de la estación de trabajo durante todo el día.
- Tenía comunicación constante con el equipo de meseros.
- Monitoreaba constantemente el inventario.
- Mantenía constantemente un espacio de trabajo limpio y desinfectado.

EDUCACIÓN

❖ **Basqui culinary center** Jun 2019 — Presente
Gastronomía y Artes Culinarias Sevilla

❖ **Colegio San Agustín** Jul 2000 — Jun 2004
Bachiller Sevilla

COMPETENCIAS

Cocina internacional	<i>Experto/a</i>	Servicio al cliente	<i>Experto/a</i>
Maridaje de Alimentos y Vinos	<i>Experto/a</i>	Gestión del tiempo	<i>Experto/a</i>
Higiene Alimentaria	<i>Experto/a</i>	Pastelería y panadería	<i>Experimentado/a</i>
Trabajo en equipo	<i>Experto/a</i>		

CURSOS

❖ **Maridaje de alimentos y vinos** Mar 2019 — Nov 2019
Academia culinaria de Madrid