

Mateo Santos



Cocinero

Dirección	Calle Clemente Hidalgo, Sevilla, 41005, España	Teléfono	+34636350505
Email	email@email.com	Lugar de nacimiento	España
Nacionalidad	Español	Permiso de conducir	B

01 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.

02 EXPERIENCIA LABORAL

01/2018 — Presente

Jefe de cocina en Frisco Grill

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.

12/2016 — 01/2018

Cocinero en El sabor de Roma

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.

02/2015 — 12/2016

Cocinero en Tapas y más

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.

03 EDUCACIÓN

Jun 2019 — Presente

Basqui culinary center

Sevilla

Gastronomía y Artes Culinarias

Jul 2000 — Jun 2004

Colegio San Agustín

Sevilla

Bachiller

04 COMPETENCIAS

Cocina internacional



Servicio al cliente



Maridaje de Alimentos y Vinos



Gestión del tiempo



Higiene Alimentaria



Pastelería y panadería



Trabajo en equipo



05 CURSOS

Mar 2019 — Nov 2019

Maridaje de alimentos y vinos en Academia culinaria de Madrid