



# MATEO SANTOS

Cocinero | SEVILLA, 41005, ESPAÑA | +34636350505

## ◦ DETALLES ◦

Calle Clemente Hidalgo, Sevilla,  
41005, España  
+34636350505  
[email@email.com](mailto:email@email.com)

### LUGAR DE NACIMIENTO

España

### NACIONALIDAD

Español

### PERMISO DE CONDUCIR

B

## ◦ COMPETENCIAS ◦

Cocina internacional

Maridaje de Alimentos y Vinos

Higiene Alimentaria

Trabajo en equipo

Servicio al cliente

Gestión del tiempo

Pastelería y panadería

## 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 en Frisco Grill, Sevilla

Enero 2018 — Presente

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 en El sabor de Roma, Sevilla

Diciembre 2016 — Enero 2018

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 cumplían 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 en Tapas y más, Madrid

Febrero 2015 — Diciembre 2016


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

-  Gastronomía y Artes Culinarias, Basqui culinary center, Sevilla  
Junio 2019 — Presente
-  Bachiller, Colegio San Agustín, Sevilla  
Julio 2000 — Junio 2004

## CURSOS

-  Maridaje de alimentos y vinos, Academia culinaria de Madrid  
Marzo 2019 — Noviembre 2019