

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

Ene 2018 — Presente **Jefe de cocina, 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.

Dic 2016 — Ene 2018 **Cocinero, 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 cumplan 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.

Feb 2015 — Dic 2016 **Cocinero, 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.
-

EDUCACIÓN

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

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

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

CURSOS

Mar 2019 — Nov 2019

Maridaje de alimentos y vinos, Academia culinaria de Madrid