



Mateo Santos

COCINERO

Detalles

Calle Clemente Hidalgo, Sevilla,
41005, España
+34636350505
email@email.com

NACIONALIDAD

Español

PERMISO DE CONDUCIR

B

LUGAR DE NACIMIENTO

España

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, 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, 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 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, 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