

Curriculum Vitae

Domingo Curberia García

 domingocurbeira@gmail.com

 +34 639835391

FOTO DE PERFIL:



DATOS PERSONALES:

Lugar de Nacimiento: La Coruña, Galicia, España.

Fecha de Nacimiento: 28 de junio de 1979.

Domicilio: A la par de la entrada de la sala de eventos "La Sierra" Casa Blanca con portón gris. Quebrada Honda. Patarrá. Desamparados.

Estado civil: casado.

Celular: 6043-7179.

Licencia: B1.

OBJETIVOS Y HABILIDADES:

Con más de 18 años como profesional del sector de la gastronomía y 15 como cocinero jefe, conozco con exactitud los aportes nutricionales de los platos que preparo. He desarrollado mi carrera profesional en empresas que prestan servicio a las fuerzas armadas, principalmente al ejército del aire, con altos niveles de exigencia en nutrición y calidad de menús, así como de seguridad alimentaria, organización, planificación y control de costes.

No me cierro solo a la hostelería, también puedo aportar a otros sectores mi experiencia y habilidades en planificación, organización de personas y recursos, negociación de compras, gestión de stocks y control de calidad, habilidades que he desarrollado todos estos años.

Estoy habituado a gestionar y coordinar equipos.

Poseo también conocimientos en desarrollo de aplicaciones y páginas web, dado que este último año he dedicado gran parte de mi tiempo libre al estudio de diferentes áreas de esta carrera.

He adquirido conocimientos como de soldador, fontanero, pintor, electricista, albañil y mantenimiento de jardines ya que desde que llegue a Costa Rica me fue más fácil encontrar trabajo en estos sectores antes que en la hostelería.

Soy una persona alegre, responsable, extrovertida y comprometida con el trabajo que desarollo.

Últimas experiencias laborales:



Terrazas San Antonio:

Fecha: 05 mayo 2023 - hasta la actualidad.

Ocupación: Jefe de cocina.

Lugar: San Antonio de Desamparados.

Empresa: Terrazas San Antonio.

Funciones:

Elaboración y presentación de los distintos platos de la carta.

Soporte de ayuda al chef para la modificación de los distintos platos tanto en su receta original como en el cálculo del coste de cada plato.

Configuración y realización de pedidos de las materias primas.

Configuración y realización de pedidos de las materias primas.

Verificación y anotación de los distintos registros de cocina.

Registros de recepción de pedidos.

Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores.

Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina.

Registros de cambio de aceite de freidoras.

Asesoramiento junto con el chef ejecutivo de la contratación de personal de sustitución



Dirección de asistencia al personal (Diaper):

Fecha: 02 Febre / 2015 - / Jun / 2019

Ocupación: Jefe de cocina.

Lugar: Cuartel Infante Don Juan, Madrid, España.

Empresa: Fontenebro Servicios de Ingeniería S.L.

Funciones:

- Configuración, elaboración y presentación de menús de bajo coste.
- Configuración, elaboración y presentación de menús de gala para celebraciones especiales.
- Configuración y realización de pedidos de las materias primas.
- Relación profesional con los distintos proveedores.
- Verificación y anotación de los distintos registros de cocina:
- Registros de recepción de pedidos.
- Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores.
- Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina.
- Registros de cambio de aceite de freidoras.
- Registros de la elaboración de menús.
- Elaboración de escandallos de los distintos platos.
- Responsable de contratación de menús especiales con los clientes.
- Responsable del asesoramiento a la empresa de la contratación de personal de sustitución.



Cafetería de la Maestranza:

Fecha: 31 Enero 2014 - 20 Junio 2019

Ocupación: Jefe de cocina.

Funciones:

- Configuración, elaboración y presentación de menús de bajo coste.
- Configuración, elaboración y presentación de menús de gala para celebraciones especiales.
- Configuración y realización de pedidos de las materias primas.
- Relación profesional con los distintos proveedores.
- Verificación y anotación de los distintos registros de cocina:
- Registros de recepción de pedidos.

Lugar: Cuartel de Cuatro Vientos, Madrid, España.

Empresa: Fontenebro Servicios de Ingeniería S.L.

- | |
|---|
| Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores. |
| Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina. |
| Registros de cambio de aceite de freidoras. |
| Registros de la elaboración de menús. |
| Elaboración de escandallos de los distintos platos. |
| Responsable de contratación de menús especiales con los clientes. |
| Responsable del asesoramiento a la empresa de la contratación de personal de sustitución. |



Cámara Naval de Suboficiales:

Fecha: 12 Junio 2014 - 31 Enero 2015

Ocupación: Jefe de cocina.

Lugar: Cámaras Naval de Suboficiales, Madrid, España.

Empresa: Sabores y aromas del mediterráneo S.L.

Funciones:

- | |
|---|
| Configuración, elaboración y presentación de menús de bajo coste. |
| Configuración, elaboración y presentación de menús de gala para celebraciones especiales. |
| Configuración y realización de pedidos de las materias primas. |
| Relación profesional con los distintos proveedores. |
| Verificación y anotación de los distintos registros de cocina: |
| Registros de recepción de pedidos. |
| Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores. |
| Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina. |
| Registros de cambio de aceite de freidoras. |
| Registros de la elaboración de menús. |
| Elaboración de escandallos de los distintos platos. |
| Responsable de contratación de menús especiales con los clientes. |



Cámara Naval de Suboficiales:

Fecha: 01 Noviembre 2008 - 31 Marzo 2014

Ocupación: Jefe de cocina.

Lugar: Cámara naval de Suboficiales, Madrid, España.

Empresa: Actividades Diversas de Contratación S.L.

Funciones:

Configuración, elaboración y presentación de menús de bajo coste.

Configuración, elaboración y presentación de menús de gala para celebraciones especiales.

Configuración y realización de pedidos de las materias primas.

Relación profesional con los distintos proveedores.

Verificación y anotación de los distintos registros de cocina:

Registros de recepción de pedidos.

Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores.

Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina.

Registros de cambio de aceite de freidoras.

Registros de la elaboración de menús.

Elaboración de escandallos de los distintos platos.

Responsable de contratación de menús especiales con los clientes.

Responsable del asesoramiento a la empresa de la contratación de personal de sustitución.



Centro Deportivo y Socio Cultural del Cuartel de Cuatro Vientos:

Fecha: 17 Septiembre 2010 - 31 Julio 2013

Ocupación: Jefe de cocina.

Lugar: Centro Deportivo y Socio Cultural del Cuartel de Cuatro Vientos.

Empresa: Empresa concesionaria de la explotación de restauración.

Funciones:

Configuración, elaboración y presentación de menús de bajo coste.

Configuración, elaboración y presentación de menús de gala para celebraciones especiales.

Configuración y realización de pedidos de las materias primas.

Relación profesional con los distintos proveedores.

Verificación y anotación de los distintos registros de cocina:

Registros de recepción de pedidos.

Registros de temperaturas de las cámaras frigoríficas y arcones congeladores.

Registros de la limpieza de los distintos elementos de cocina.

Registros de cambio de aceite de freidoras.

Registros de la elaboración de menús.

Elaboración de escandallos de los distintos platos.

Responsable de contratación de menús especiales con los clientes.

Responsable del asesoramiento a la empresa de la contratación de personal de sustitución.

Formación Académica:



CSS La Guía Completa - Flexbox, CSS Grid, SASS +20 proyectos:

Conocimientos impartidos:

Flexbox y CSS Grid.

Logical Properties.

BEM.

Unidades y Medidas.

Fecha de finalización: 27 octubre 2023.

Profesor: Juan De la Torre.

Academia: Udemy.

Horas del curso: 37 horas.

Responsive Web Design con Mobile First.

Media Queries.

HTML: etiquetas, formularios, imágenes, videos, etc.

Custom Properties.

Gulp Workflows.

SASS - Mixins, Variables, Funciones y todo lo necesario para dominar SASS.

BEM con SASS.

Animaciones, Transiciones y Transformaciones.

Optimización de Sitios Web.

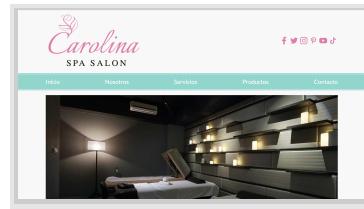
Imágenes Webp y Avif.

Proyectos Creados:

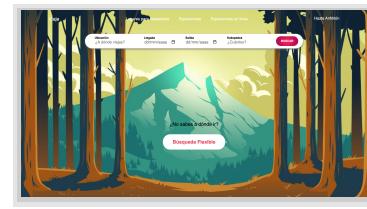
App de Delivery



Salón de belleza



Clon de AirBnb



La nueva versión de Bootstrap con SASS - Además incluye: Gulp, Parcel, NPM, Performance y Buenas Prácticas!:

Fecha de finalización: 29 de agosto de 2023.

Profesor: Juan De la Torre.

Conocimientos impartidos:

Aprende el Nuevo Framework Bootstrap 4.

Aprender desarrollo de temas de WordPress con Bootstrap.

Crear un sitio web completo con Bootstrap 4.

Academia: Udemy.

Horas del curso: 13 horas.

Entender el Framework más popular del mundo, Bootstrap 4.

Responsive Web Design con Mobile First.

Media Queries con Bootstrap 5.

Proyectos Creados:

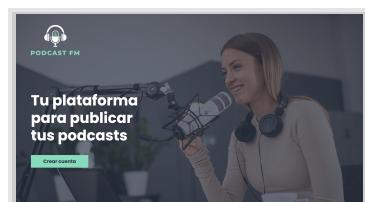
Clon Udemy



Clon Meeti



app Podcast



JavaScript Moderno Guía Definitiva Construye +20 Proyectos:

Fecha de finalización: 19 de Julio de 2023.

Profesor: Juan De la Torre.

Academia: Udemy.

Horas del curso: 50,5 horas.

Conocimientos impartidos:

Aprenderás a consumir distintas REST APIS con JSON y Fetch API + Async / Await, uno de los temas más importantes como desarrollador JavaScript.

JavaScript es el lenguaje más buscado por los empleadores hoy en día.

Aprenderás Lo básico del lenguaje así como conceptos más avanzados.

Programación orientada a objetos con Classes (ES6) y Prototypes (ES5).

Conceptos nuevos en ES6 como Template Literals, arrow functions, generadores, iteradores, promises, async / await, fetch api y mucho mas.

Programación Asincrona con Promises, Callbacks y Async Await.

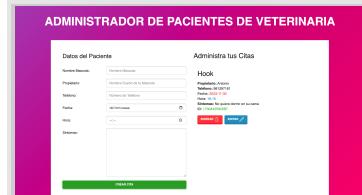
Construiremos una gran cantidad de proyectos, consumiendo REST API's y otros con código puro de JavaScript.

Proyectos Creados:

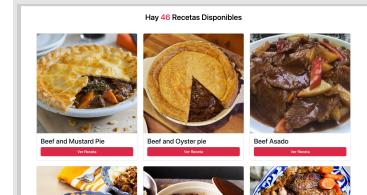
Simulador de buscador de autos



Simulador para citas de vetereinaria



Simulador de buscador de recetas de cocina



centro de estudios

Cocina profesional:

Fecha de finalización: 26 de enero de 2002.

Academia: Centro de estudios CCC. España.

Conocimientos impartidos:

Tecnología Culinaria.

Organización y administración de la cocina profesional.

Historia de la cocina.

Recetario Culinario.



Empleado de información al cliente:

Fecha de finalización: 5 de noviembre de 2002.

Academia: Confederación de empresarios de La Coruña. España.

Horas del curso: 234 horas.

Conocimientos impartidos:

Cultura comercial y orientación en el mercado de trabajo.

Atención al cliente.

Comportamientos ligados a la seguridad e higiene.

Introducción a la informática.

Uso y manejo de aplicación comercial.

Utilización de herramientas ofimáticas.

Métodos activos de búsqueda de empleo.

Sensibilidad ambiental.



Graduado escolar:

Fecha de finalización: 20 de mayo de 1994.

Academia: Colegio Público "María Pita".