

Leonardo Quiroga

Chef Patissier, Panadero y especialista en Cocina Japonesa

Soy un Chef Patissier, Panadero y especialista en Cocina Japonesa con amplia experiencia en la creación de postres y panes de alta calidad, así como en la preparación de platos japoneses auténticos. Mi pasión por la cocina y mi habilidad para trabajar en equipo me convierten en un candidato ideal para cualquier empresa gastronómica.



<https://github.com/DylaRousse>

[linkedin.com/in/devleonardoquiroga/](https://www.linkedin.com/in/devleonardoquiroga/)

+54 11 73691070

kheonard@gmail.com

21/08/2000

Córdoba, Argentina

Experiencia profesional

Panadero y Jefe de Marketing

Panadería LaCour

Gestión de recursos, recetas y ventas. - (Jan 2019 - Jul 2020)

Como Panadero y Jefe de Marketing, gestioné los recursos y las recetas para maximizar las ventas. Desarrollé y ejecuté estrategias de marketing para aumentar la visibilidad de la marca y mejorar la experiencia del cliente. Supervisé al equipo de panaderos y aseguré la calidad de los productos.

Pizzero, Lomitero y Jefe de Cocina

Tommy's Pizzeria

Gestión de insumos, control de calidad y pedidos - (Feb 2020 - Dec 2020)

Como Pizzero, Lomitero y Jefe de Cocina, me encargaba de gestionar los insumos, controlar la calidad y realizar los pedidos necesarios para el correcto funcionamiento de la cocina. Además, supervisaba al equipo de cocina y me aseguraba de que se cumplieran los estándares de higiene y seguridad alimentaria. También preparaba pizzas y lomititos de alta calidad y sabor, y trabajaba en equipo para garantizar la satisfacción del cliente.

Idiomas

Portugués A1 - Principiante

Inglés B2 - Intermedio Superior

Español C2 - Competente

Aptitudes

Dirección De Equipos

Operaciones Básicas De Cocina

Especialización En Cocina Oriental

Especialización En Cocina Mediterránea

Redacción Creativa Chef Excel

Chefe De Cozinha

Especialización En Cocina Creativa

Especialización En Alta Cocina

Experiencia profesional

Jefe de Cocina, Sushiman.

Sushi2x1

Gestión de insumos, gestión de personal, control de calidad y estándares bromatológicos, protocolo y control sobre todo el producto que se ofrecía al público. - (Jan 2020 - Oct 2022)

Como Jefe de Cocina y Sushiman, me encargaba de la gestión de insumos, la gestión de personal, el control de calidad y los estándares bromatológicos, el protocolo y el control sobre todo el producto que se ofrecía al público. Supervisaba el trabajo del equipo de cocina y me aseguraba de que se cumplieran los estándares de calidad y seguridad alimentaria. También me encargaba de la planificación y ejecución de menús y la preparación de sushi de alta calidad.

Chef sushiman, y chef de cocina caliente.

Tokin SushiBar

Gestión de insumos, preparación de platos gourmet, control de calidad y pedidos, especializándome en cocina Japonesa. - (Apr 2022 - Dec 2023)

Como Chef Sushiman y Chef de Cocina Caliente, me especialicé en cocina japonesa y fui responsable de la gestión de insumos, control de calidad y pedidos. Supervisé el equipo de cocina y aseguré que se cumplieran los estándares de calidad y seguridad alimentaria. También desarrollé nuevos platos y menús para satisfacer las necesidades de los clientes y mejorar la rentabilidad del negocio. Como resultado, logré aumentar la satisfacción del cliente y mejorar la eficiencia del negocio.

Sushiman, encargado de Delivery y Auxiliar de Cocina.

IMARI Cocina Japonesa

Gestiono insumos, brindo apoyo a mis compañeros, lidero y me encargo del área del Delivery, y eventualmente cumplo funciones vitales en el Omakase y en cocina caliente. - (Jan 2024 - Actualmente)

Como Sushiman, encargado de Delivery y Auxiliar de Cocina, gestioné los insumos y brindé apoyo a mis compañeros en el área de cocina. Lideré y me encargué del área de Delivery, asegurando una entrega eficiente y de calidad. Además, cumplí funciones vitales en el Omakase y en la cocina caliente, asegurando la satisfacción del cliente y el cumplimiento de los estándares de calidad. Mi enfoque en la gestión de insumos y liderazgo en el área de Delivery permitió una operación fluida y eficiente, mientras que mi capacidad para cumplir funciones vitales en el Omakase y en la cocina caliente aseguró la satisfacción del cliente y el cumplimiento de los estándares de calidad.

Logros

Actualmente Cursando Desarrollo Web FullStack.: Llevo 3 años cursando materias afines al desarrollo web, en estos momentos cuento con especialización Frontend Junior, (HTML, CSS, JS, Python, ReactJS) y estoy cursando FullStack en Coderhouse.

2 años de Carrera Universitaria, en Facultad de Arquitectura y Diseño.:

Cursé 2 años de carrera universitaria, Arquitectura, en la Universidad de los Andes, Mérida - Venezuela.

Cuadro de Honor en Bachillerato, Ciencias Naturales.: Estuve en el cuadro de honor al culminar mis estudios secundarios, con una nota de 9,3.

■ Formación

Etiqueta, Protocolo y Control de Calidad.

Instituto de Capacitacion Profesional "Simon Bolivar", Merida. - (Feb 2018 - Jun 2019)

Chef Patissier y Panaderia Artesanal

Instituto de Capacitacion Profesional "Simon Bolivar", Merida. - (Jan 2018 - Oct 2019)

Liderazgo y Oratoria

Emprende con CIPE "Conferencias y Capacitacion a Empresas", Merida. - (Mar 2019 - Aug 2019)

Marketing Digital y Grupos de Trabajo

Emprende con CIPE "Conferencias y Capacitacion a Empresas", Merida. - (Jun 2018 - Apr 2019)

Especializacion en Cocina Japonesa

Sushi 2x1, Tokin S.A.S, IMARI Cocina Japonesa. - (Mar 2020 - Actualmente)