# objetivo

Mi objetivo es poder dar lo mejor de mi laboralmente, ser eficiente donde quiera que este y siempre ir superándome cada vez mas y poder adquirir todo el conocimiento posible.

# Aptitudes y habilidades

En cocina en general, habilidades en cortes, en montajes y presentación de platos.

Conocimientos y experiencia en Bar, repostería, cocina, cuarto frio (ensaladas), etc.

# Experiencia

|  |  |
| --- | --- |
| Ayudante de cocina, sociedad gastronómica nuevo club gran avenida S.A (CHILENAZO) Cocina en general, las labores en que me desempeño mejor son cocina en general y tengo conocimiento en cuarto frio , repostería , montajes - presentación de platos y cortes en general. | Abril 2019 –Agosto 2021. |
| |  | | --- | | **TITULOS:**    **Titulo – técnico en gastronomía – mención cocina**, San Bernardo, Colegio Polivalente San Bernardo Abad. | |  | |  | | **NIVEL EDUCATIVO:** | |  | | **NIVEL EDUCATIVO, 8vo básico, completado – 2014.**  **NIVEL EDUCATIVO, 4to medio , completado – 2018.** | |  |

# Comunicación

Me desempeño bien y me adapto bien en cualquier lugar, soy muy resppnsable y mis objetivos son dar lo mejor de mi hacia los comensales , trabajar en equipo y tener buena comunicación laboral con mis compañeros.