

# CV



NOMBRE: Aldo Arturo Obregón Caballero

EDAD: 29 Años    Tel: 999-2219269

FECHA DE NACIMIENTO: 07/11/1992

PESO: 90 KG

ESTATURA: 1.78 m

LUGAR DE NACIMIENTO: MONTERREY NUEVO LEON

DOMICILIO ACTUAL: CD CAUCEL PASEOS CAUCEL

ESTADO: YUCATAN

MUNICIPIO: MERIDA

ESTADO CIVIL: UNION LIBRE

## **ESCOLARIDAD**

PRIMARIA: COLEGIO MÉRIDA CANCUN

SECUNDARIA: ILAT CANCUN

PREPARATORIA: SISTEMA EN LINEA SEP CANCUN

# CV

**ULTIMO EMPLEO:** CUNA RESTAURANTE HOTEL WAYAM

**PUESTO:** COCINERO LINEA DESAYUNOS

**JUNIO 15 2021- NOVIEMBRE 15- 2021**

\*MONTADO DE MICE AND PLACE LINEA DE DESAYUNOS

\*PRODUCCION DE RECETAS SALSAS,ACOMPANAMIENTOS,PROTEINAS ETC

\*MONTAJE DE PLATILLOS SIGUIENDO STANDAR DE RECETA

CHILAQUILES ,OMELETES ETC

\*MANEGO HIGIENICO DE ALIMENTOS NORMAS DISTINTIVO H

\*LIMPIEZA DE EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO

\*ACOMODO Y LIMPIEZA DE CAMARA FRIA Y DE PRODUCTOS SECOS SIGUIENDO SISTEMA PEPS

# CV

**EMPLEO ANTERIOR:** HOTEL RESIDENCE INN MARRIOT

**PUESTO:** COCINERO AUXILIAR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**FEBRERO 2021-JUNIO 2021**

**AREA DE TRABAJO:** BUFFET DE DESAYUNOS

**LABORES:**

\*MONTADO DE MICE AND PLACE DE BUFFET DE DESAYUNOS

\*PRODUCCION DE INSUMOS PROTEINAS,FRUTAS,BEBIDAS,BOLLERIA ETC

\*ATENCION DE CLIENTES SERVICIO A LA MESA

\*MANEGO HIGIENICO DE ALIMENTOS NORMAS DISTINTIVO H

\*LIMPIEZA DE EQUIPOS Y AREAS DE TRABAJO

\*ACOMODO Y LIMPIEZA DE CAMARA FRIA Y DE PRODUCTOS SECOS SIGUIENDO SISTEMA PEPS

# CV

**EMPLEO ANTERIOR:** Restaurante Olive Garden.

**PUESTO:** Cocinero A

**LUGAR:** Malecón Américas Cancún.

**DE MAYO 2018 –A MAYO 2020**

**AREA DE TRABAJO:** SARTEN/PLANCHA / Área fría y Caliente.

**LABORES:**

- \*Manejo higiénico de los alimentos distintivo H
- \*Llevar control de temperaturas de los alimentos: Proteínas, Guarniciones, Salsas.
- \* Carga y descarga de productos congelados y secos en almacén.
- \*Etiquetado y rotación de productos sistema PEPS.
- \*Llevar control en higiene, correcto lavado de manos, desinfectado en áreas y equipos de trabajo.
- \*Realizar la correcta requisición de productos necesarios para el turno
- \*Cocinar en la línea de trabajo siguiendo orden en las comandas y pedidos del sistema.
- \*Reportar el Gerente o encargado de cocina Faltantes (86)

# CV

\*Realizar merma de productos no indicados para servicio

**EMPLEO ANTERIOR:** Restaurante Famous Familia.

**PUESTO:** Pizzero

**LUGAR:** Aeropuerto Terminal 3 Cancún

**DE NOVIEMBRE 2017- MAYO 2018**

**ÁREA DE TRABAJO:** Pizzería / Panadería

- \*Atención al cliente Ventas.
- \*Manejo de caja registradora.
- \*Llevar control de producción de insumos para el turno
- \*seguir los estándares de higiene en áreas y equipos de trabajo
- \*Cocinar en línea de trabajo siguiendo orden en las comandas.

**APTITUDES:** Proactividad, Puntualidad, Responsabilidad.

**VISION:** Realizar un servicio de excelencia, siempre siguiendo los estándares de limpieza, manejo y higienico de alimentos y áreas de trabajo.

Siempre con una sonrisa y trabajando en equipo.