

Mario Quinteros

Ecuador, [linkedin.com](#) · +593 0982981564 mario.danielq.p@gmail.com

Chef con 1 año de experiencia en cocina profesional, especializado en cocina vegana, con dominio de cocina tradicional ecuatoriana y experiencia como chef privado. Formación activa en Nova Cuisine y habilidades en coctelería y barra.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Bartender Barras Móviles Ecuador

Quito · Noviembre 2025 –

- Preparación de cócteles clásicos
- Atención directa al cliente
- Control básico de insumos
- Manejo y montaje de barra

Bartender Santos Brewery

Quito · Agosto 2023 – Septiembre 2024

- Preparación de bebidas y apoyo en el servicio de barra
- Apoyo en producción y despacho
- Organización y limpieza del área de trabajo

Chef cocina vegana - Donde Gopal

Quito · Enero 2023 – Agosto 2023

- Preparación de platos veganos balanceados y creativo
- Mise en place y organización de estación
- Cumplimiento de normas de higiene y manipulación de alimentos
- Trabajo en equipo en entornos de alta demanda

FORMACIÓN PROFESIONAL ADICIONAL

Tecnología superior en desarrollo de software 2024

European Bartender School 2024

- Creación de sistemas web y aplicaciones móviles
- Manejo de herramientas digitales
- Lógica y resolución de problemas

Curso de coctelería internacional
Flair y Free Pour
Políticas del alcohol

Nova Cuisne 2025

- Formación en Gastronomía y Bar (en curso)

HABILIDADES

- Coctelería y manejo de barra
- Higiene y manipulación de alimentos
- Organización y puntualidad
- Atención al cliente

IDIOMAS

Español: Nativo Inglés: Nativo