



# Julián Pablo Crea

42.253.489

## Datos Personales:

Fecha de nacimiento: 23/02/2000

Nacionalidad: Argentina.

Ciudadanía Italiana.

Domicilio: Fragueiro 549, Versalles, CABA.

Inglés: Intermedio.

## Contacto:

@ Julian\_cre@hotmail.com

11-3160-2476

Licencia de conducir tipo B1

## Objetivos Personales:

Busco expandir mis conocimientos en el ámbito gastronómico y tener un buen desempeño dentro de la cocina.

## Aptitudes:

- Soy metódico, organizado y proactivo.
- Me siento cómodo con el trabajo en equipo, gracias a la comunicación.
- Soy responsable, puntual y aprendo rápido nuevas actividades, siempre dispuesto a nuevas propuestas.

## Formación Académica:

### **Centro de Formación Profesional**

The BUE Trainers – Escuela de Cocina.

Período: Cursando último año.

Título: “Cocinero para restaurante completo” y “Pastelero Profesional”.

## **Estudios secundarios:**

Establishment: Institutito San Ramón Nonato.

Año de egreso: 2017

Title obtained: “Bachiller con capacitación laboral en tareas auxiliares en Gastronomía, Hotelería y Turismo”.

## Experiencia Laboral:

- Cocinero en Casa Cavia Restaurante. Cocina de Julieta Caruso.

Partida de Plancha, Parrilla, Tenetempié y Aperitivos (producción y despacho)

Periodo: Actualmente, desde Enero 2020.

Empresa: Grupo Mezcla.

- Cocinero en El Abierto Eventos (Saavedra) y Piso 3 Eventos (San Telmo). Cocina de Pablo Massey.

Período: Noviembre 2018 - Enero 2020.

Empresa: Grupo Mezcla.

- Cocinero en Catering Espacio Dolli S.A. Cocina de Dolli Irigoyen.

Período: Extra - 2019.

- Cocinero en Casa de la Villa Eventos (Villa Devoto)

Periodo: Extra - 2019.

## Cursos y Capacitaciones:

- The BUE Trainers.

Curso de Cocina Nikkei, Wok y Cocina Asiática.

Período: Febrero 2019

Dictado por: Chef Iwao Komiyama

- The BUE Trainers.

Seminario de productos Puratos “Chocolate”

Seminario de productos Puratos “Panadería”

Período: Junio 2018

- The BUE Trainers.

Master Class de Pastelería Para Tienda.

Período: Junio 2019

Dictado por: Pastelero Luciano García.

- The BUE Trainers.

Visita a la planta Gate Gourmet (Empresa de catering aéreo) y capacitación en seguridad e higiene dentro de la misma.