



# JOAN BASTIDAS MUÑOZ

**JEFE DE COCINA**

Dirección José Antonio Cabrera 3251

Teléfono 11 6586 3936

E-mail joanbastidaspersonal@gmail.com

## QUIEN SOY

Soy una persona proactiva, poseo amplia experiencia en la elaboración y creación de menús gourmet, tengo más de 4 años de experiencia el cual respaldan mi rubro por la cocina me especializo en cocina caliente, cocina fría y pastelería, me desempeño con una muy buena facilidad, estoy acostumbrado a trabajo presión de tiempos.

## PROGRAMAS

Excel  
Word  
Maxirest  
Mr Comanda  
Micros Oracle

## IDIOMAS

Español  
Inglés

## REFERENCIAS

**Samuel Flores**  
Fabric Sushi | Chef Ejecutivo  
Teléfono 11 6362-4089  
E-mail magosamy1977@gmail.com

**Alejandro Guardamaña**  
Fabric Sushi | Manager  
Teléfono 11 6863-1314  
E-mail Alejandro.guardamana@gmail.com

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

De 10/11/2017  
28/03/2020  
(Buenos Aires)

### **JOHNNY B GOOD (PALERMO)**

Jefe de Cocina

Encargado de la producción diaria, coordinar y ejecutar el despacho junto con los encargados de turno con una brigada de 25 operativos y una rotación de 500 cubiertos diarios

Seguimiento diario, semanal, quincenal y mensual de la relación de compra y venta, según el objetivo, con un CMV teórico del 28%.

Informe diario al gerente y supervisor operativo.

Organización y ejecución de los inventarios quincenales y semanal de mes.

Creación de menú sugerencia diaria, interpretación, ejecución de los platos y exigencias que pide la franquicia.

De 03/05/2014  
05/11/2017  
(Tigre B.S)

### **MANOLO A SECAS**

Jefe de Cocina

Encargado de producción, control y calidad de insumos, eventos y catering.

Organización y ejecución de los inventarios quincenales y semanal de mes.

Creación de menú sugerencia diaria, interpretación, ejecución de los platos y exigencias que pide la franquicia.

Afrontar auditorias de la franquicia según los estándares de la franquicia

De 10/02/2013  
03/03/2014  
(Cali - Colombia)

### **LA TRATTORINA (CUCINE ITALIANA)**

Jefe de Partida

Elaboración y preparación de pastas:

Ravioles, tallarines, linguine entre otros.

Elaboración de masas de pizzas focaccias y amasijos.

Encargado del área de parrilla salsas, guarniciones y ensaladas

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

---

De 10/02/2012  
28/01/2013  
(Cali Colombia)

### MANSION DEL RIO

Cocinero  
Elaboración y preparación de platos españoles: Paellas, risottos, cochinillos entre otros  
Control de inventario y despacho de mercadería.  
Elaboración de platos gourmet, cocina de autor y de vanguardia.  
Despacho de comandas y conjuntos de platos.

De 03/07/2011  
05/01/2012  
(Cali - Colombia)

### LAS NEBLINAS RESTAURANT SHOW

Cocinero  
Encargado del control y la calidad de la materia prima, asegurándome de las carnes se centren en su punto de maduración, elaboración de salsas, guarniciones, platos a la minuta, despacho y emplatados.

## ESTUDIOS

---

Año 2015  
Buenos Aires

Postgrado Cocina Profesional  
*Gato Dummas*

Año 2012  
Ciudad-País

Técnico Profesional Gastronómico  
*Universidad Santiago de Cali*

Año 2010  
Ciudad-País

Bachiller Académico  
*Institución Educativa Ateneo*