

# FERNAN CENTENO

ADMINISTRADOR

COCINERO

+ 11 27539133

fercentenoc@gmail.com

Linkedin URL

[Http://linkedin.com/n/fernancenteno](http://linkedin.com/n/fernancenteno)

Guatemala 5959. Palermo

## OBJETIVO

*Formar parte de una empresa en la que pueda poner en practica mis conocimientos y que me ofrezca la oportunidad de crecer en el área laboral, personal e intelectual.*

## EDUCACIÓN

**Administración de Empresas (2010 - 2015)**

Universidad de Margarita (UNIMAR)

Título obtenido: Licenciado en Administración

**Cocinero y pastelero Profesional (2017-2017)**

Instituto Superior Mariano Moreno

Título obtenido: Cocinero y pastelero profesional

## EXPERIENCIA LABORAL

**Cocinero Independiente ( Diciembre 2019 — Enero 2020)**

Catering para Tech data , Miami

Servicio de Catering por un mes, con 2 propuestas semanales dependiendo el pedido del cliente.

**Cocinero ( Diciembre 2017 — Noviembre 2019)**

Panaderia Boulán , Sinclair 3196

- 
- Horneado de todos los productos
- Organización de los espacios en cocina y la cámara de frio
- Realización de inventario
- Encargado de los pedidos a proveedores
- Encargado de la capacitación de todo el personal nuevo
- Encargado del local, formar nuevos equipos para una máxima eficiencia del trabajo
- Atención al cliente
- Encargado de la prolijidad y orden en el área de cocina.

**Cocinero ( Marzo 2017 —Diciembre 2017)**

Restaurante Tandoor, Laprida 1293

- Creación de nueva presentación de postres.
- Desempeño en diferentes áreas como platos calientes, postres, y área de servicio
- Pedidos y recepción de proveedores
- Realización de inventario
- Diferentes tareas de producción general
- Encargado del mise en place del área de servicio
- Encargado de capacitar al nuevo personal.

**Ayudante de cocina Marzo 2017 — Abril 2017)**

Instituto Superior Mariano Moreno C.A.B.A

Ayudante de cocina para el chef Francisco Sade , en el programa de Mirtha Legrand.

**Cocinero ( Marzo 2017 — Abril 2017)**

Instituto Superior Mariano Moreno C.A.B.A

Ayudante de cocina para el evento Goût de france, en la embajada francesa ubicada en argentina para los chef grille Brun y Oliver hanocq

## HABILIDADES

- Gestión del tiempo
- Organización
- Trabajo en equipo
- Puntualidad
- Pro actividad
- Trabajo bajo presión
- Comunicación asertiva
- Resolución de problemas
- Dinamismo
- Adaptación

## IDIOMAS

### ESPAÑOL NATIVO



### INGLÉS INTERMEDIO



### PORTUGUES PRINCIPIANTE



## CURSOS

- Certificado en curso de cocina mexicana
- Certificado en curso de street food