



Juan Andres Gouveia

DNI: 95944185

Zapiola 1989

Capital federal, 1424.

TLF: 11 53103163

juangouveiab@gmail.com

Resumen Profesional

Cocinero profesional por vocación, amante de la gastronomía, con el objetivo de seguir aprendiendo y creciendo en el área gastronómica y personal.

Historial Laboral

Diciembre 2015 Febrero 2016	Hotel Los Leones (ayudante de Cocina)	Barquisiemto, Venezuela
--------------------------------	--	-------------------------

- Pasantias
- Ayudar a los cocineros con el mise place y aprender las áreas de la cocina

Marzo 2016 Noviembre 2017	Chip-a-Cookie (pastelero)	Barquisimeto, Venezuela
------------------------------	------------------------------	-------------------------

- Elaboracion de pasteleria (galletas y postres)
- Atencion al publico
- Elaboracion de cafes
- Manejo de stock y mercaderia.

Febrero 2018 - Diciembre 2018	Le ble (Cocinero)	Tlf: 011 4300-6531	San telmo, Capital Federal
-------------------------------------	----------------------	--------------------	----------------------------

- Jornada de trabajo de 9 horas, despachando y elaborando distintos platos del menú tradicional de la carta y un menú de almuerzo los días de semana.
- Recepción y verificación de mercadería. Velar por el cuidado, manipulación y conservación de la misma.
- Supervisar el trabajo del personal de limpieza y de los ayudantes de cocina del turno.
- Ayudar con la elaboración del mise place para el turno siguiente.
- Aprox. 60 a 100 cubiertos por turno.
- Inventario de la mercadería y productos al finalizar la jornada.

Diciembre 2018 - Agosto 2019	Frigorifico (cocinero) La pompeya	Tlf: 011 4687-2261	Mataderos, Buenos aires
------------------------------------	--------------------------------------	--------------------	-------------------------

- Diseñar en conjunto con el departamento de recursos humanos el menú de la semana.
- Trato con proveedores de mercadería.
- Evaluación y viabilidad en relación a gastos del menú de la semana.
- Supervisar la limpieza en el área de cocina y comedor de la empresa.
- Elaborar-despachar desayuno y almuerzo al personal de la planta, en dos turnos de 60 y 80 personas.
- Turno de 8 horas diarias.

Octubre 2020

Go Chino (Panadero-Cocinero)

Palermo, Capital federal

Actualidad

- Elaborar Panes de serivico y panes de hamburguesas
- Elaborar mise plance
- Despachar el wok de arroz del menú

Formación

2019	Instituto Argentino de Gastronomía Panaderia Avanzada	Buenos Aires, Argentina
2016	Centro de Artes Culinarias Zi Teresa Cocinero en cocina Internacional	Barquisimeto, Venezuela
2012	Colegio María Santísima Bachiller en Ciencias	Barquisimeto, Venezuela

Aptitudes

- Bilingüe (español-inglés)
- Capacidades de planificación
- Responsable y puntual
- Manejo de Microsoft office
- Proactivo
- Creativo
- Capacidad de trabajar bajo presión

