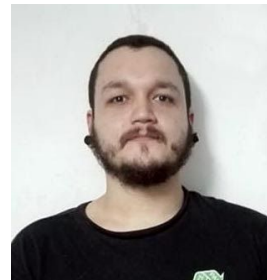


Esteban Olaya Henao

Cocinero

Información personal

Balvanera, CABA.
Alberti 164.
11 72 87 79 55
estebanolayahenao@gmail.com
fecha de nacimiento: 15/12/ 1987



Experiencia

Monsserrate , línea vegana

Enero 2020- hasta la actualidad.
(CABA)

Emprendimiento de cocina vegetariana y vegana.

Labores desempeñadas: creación y preparación de productos, testeos de calidad y control de envasados y empacados, distribución y venta.

Personal a cargo: 2 ayudantes de cocina.

Coyanco, Jefe de cocina

Octubre 2018 - septiembre 2020
(CABA)

Comedor de PRUNE.

Labores desempeñadas: diseño del menú, control de pedidos y stock, preparación de platos y postres, apertura y cierre de cocina, control del aseo y coordinación de mantenimiento de la cocina con la empresa, despacho y contacto con los comensales.

Personal a cargo: 2 ayudantes de cocina.

El Quinto: Encargado de cocina.

Agosto 2018 - octubre 2018
(CABA)

Labores desempeñadas: apertura de cocina, recepción de pedidos y mercadería, preparación de mise en place, despacho del menú de la tarde y coordinar el trabajo con la el jefe de cocina de la noche.

Personal a cargo: 2 (1 ayudante de cocina y 1 sushiman)

El gato negro: jefe de cocina

Enero 2018 - agosto 2018.
(CABA)

Labores desempeñadas: diseño de platos para el menú, control y recepción de pedidos , servicio, emplatado, control de limpieza, coordinación de fumigación.

Personal a cargo 2. (Cocineros, 1 bachero)

El gato negro: cocinero

Octubre 2017 -enero 2018.
(CABA)

Labores desempeñadas: elaboración de mise en place, despacho, limpieza de la cocina.

Birmania bar: ayudante de cocina

Febrero de 2017 - octubre 2017

(CABA)

Labores desempeñadas: elaboración de mise en place, despacho, limpieza de cocina y elaboración de stock.

Alcaravanes pesca y recreación: encargado de cocina

Marzo del 2014 - diciembre de 2016

(Marinilla antioquia)

labores desempeñadas: elaboración de carnes ahumadas , ceviches y mariscos, despacho y limpieza del área de trabajo, atención de eventos empresariales y reuniones sociales.

Criollos comida típica colombiana: ayudante de cocina

Mayo del 2013 - febrero 2014,

(Medellín antioquia)

Labores desempeñadas: preparación de mise en place, despacho y limpieza general de la cocina.

Formación

Servicio nacional de aprendizaje SENA, título técnico en cocina

Julio del 2016, Rio negro antioquia.

Centro de enseñanza latinoamericano CENLA, título bachiller

Diciembre del 2005-, Medellín antioquia