



JEFE DE COCINA

Dirección José Antonio Cabrera 3251

Teléfono 11 6586 3936

E-mail joanbastidaspersonal@gmail.com

JOAN BASTIDAS MUÑOZ

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

JOHNNY B GOOD (PALERMO)

Jefe de Cocina

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

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.

MANOLO A SECAS

Jefe de Cocina

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

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 auditorías de la franquicia según los estándares de la franquicia

LA TRATTORINA (CUCINE ITALIANA)

Jefe de Partida

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

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, cochinitos 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