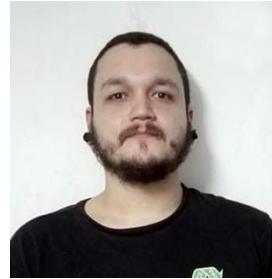


# Esteban Olaya Henao Cocinero

## Información personal

Balvanera, CABA.  
Alberti 164.  
**11 72 87 79 55**  
[estebanolayahenao@gmail.com](mailto:estebanolayahenao@gmail.com)  
fecha de nacimiento: 15/12/ 1987



## Experiencia

### Monserrate , 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 tipica 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