

Curriculum Vitae

Datos personales

Apellido y Nombre: Morales, Jonathan Noe.

D.N.I.: 34.200.570

Fecha de nacimiento: 7 de octubre de 1988

Nacionalidad: Argentino.

Estado Civil: Soltero

Domicilio actual: Cucha Cucha 1746 5to D

C.P. 1416 Cap. Fed.

Teléfono celular: +33766111153(whatsapp)

E-mail: Jnmorales73@live.com

Objetivo Laboral

Incorporarme a una organización en la cual pueda desarrollarme, agregándole valor.

Formación

- * Primario: Escuela N° 6 “Julio Argentino Roca”.
- * Secundario: N° 13 “Escuela de educación media” (ex Colegio Nacional de Bahía Blanca.)
- * Terciario: IAG (Instituto Argentino de Gastronomía), Título: Profesional Gastronómico.

Otros conocimientos:

- * C.E.T.A.E.: Curso de Capacitación “Coaching Ontológico”.
- * Conocimientos del Paquete office e Internet.
- * Idioma: Inglés, Nivel A1
Frances, Nivel A1

Experiencia laboral:

Caseritos Finger food

Período: Octubre 2014- Mayo 2015

Tareas: Producción de catering para eventos informales, armado de presentaciones.

Gardiner Restaurant

Período: Abril 2015 - Agosto 2015

Puesto: ayudante de cocina

Tareas: Producción de stock, armado de platos, y atención al cliente en el salad bar, limpieza de la plaza y camaras.

Eventos particulares: Cenas a puertas cerradas. Producción, despacho de entrantes, principales y postres para unas 30 personas.

Il Gatto Trattorias

Período: Agosto 2015 - Octubre 2015

Puesto: Pasante. Rotación por diferentes áreas, parrilla, pastas. Producción y despacho.

Delon Panes y Deli

Período: agosto 2015 - Febrero 2016

Puesto: Cocinero/Encargado

Tareas: Producción, despacho para un servicio de 70 cubiertos por turno. Limpieza de la plaza. Propuestas y armado de la carta de verano.

Eme be Garrote (San Sebastian - España) restaurante de Martín berasategui.

Periodo: Marzo 2016 - Agosto 2016

Puesto: practicante

Tareas: trabajos de producción, inventarios y servicios. Jefe de partida de entrantes fríos, jefe de partida de entrantes calientes. Producción y servicio en partida de principales.

Adjunto carta de recomendación.

Restaurant NANÁ Palermo. Chef Ejecutivo Hernan Gipponi.

Periodo: Agosto 2016 - Junio 2017

Puesto: Jefe de cocina turno noche.

Tareas: Producción, stock, limpieza de pesca, inventarios, manejo del servicio.

Realización del libro de Hernan Gipponi: producción de los platos a fotografiar. Estudio de Eduardo Torres fotografía.

Feria Masticar 2017: puesto Gipponi- Rastellino.

Cafe Tipo 7

Periodo : agosto 2017 - Diciembre 2017

Puesto: Jefe de cocina.

Tareas: producción, pedidos, stock, despacho de la carta y menú del día.

Proyecto personal:

Cenas a puertas cerradas por la página Cookapp, creación del menú en conjunto con otros cocineros, compras de materia prima, armado de mesas y servicio. (Seis manos cocina de estación)

Sucre restaurant Bar & grill

Periodo Diciembre 2017 - Julio 2018

Puesto : Cocinero/ Parrillero

Carbón Paris

Periodo : septiembre 2018 - febrero 2019

Puesto : Chef de partie

Tareas : producción diaria del menú, el menú esta basado en el producto de estación, se usaba como base de cocción el fuego. Mi estación era la fria, pero también estaba en parrilla con las carnes.

Cantina Paris

Periodo : febrero 2019 - julio 2019

Puesto : Sous chef

Tareas : Ayude al armado de la carta aportando mi conocimiento en la cocina argentina. Entrenamiento de los cocineros, estaba a cargo de los pedidos, y el manejo general del restaurant cuando la chef no estaba.



Sirva este documento para certificar que Jonathan Noé Morales con documento de identidad AAB391023 ha trabajado durante 6 meses, de forma plenamente satisfactoria, en el departamento de cocina, planificación de eventos y gestión de proveedores y formación de stage así como en cocina inicialmente como jefe de partida en el Restaurante eMe Be by Martin Berasategui..

Destacaría especialmente de Jonathan Noé Morales su perfeccionismo, la búsqueda del detalle, así como una muy buena y estrecha relación con el equipo de trabajo y sus ganas de superación y compromiso con la empresa.

Tiene una alta capacidad para asumir responsabilidades, y una total disponibilidad y motivación para conseguir los objetivos marcados durante este período por la empresa.

GASTRONOMÍA IGARA, S.L.
C.I.F.: B-74328311
Camino Igara, 33
20018 DONOSTIA (Gipuzkoa)

Rafael Moya Jiménez
Director Proyecto Gastronómico
Restaurante eMe Be by Martin Berasategui
Camino de Igara, 33
San Sebastián
Teléfono 943227971