

FERNAN CENTENO

ADMINISTRADOR COCINERO

+ 11 27539133
fercentenoc@gmail.com

Linkedin URL
[Http://linkedin.com/n/fernacenteno](http://linkedin.com/n/fernacenteno)
Guatemala 5959. Palermo

OBJETIVO

Formar parte de una empresa en la que pueda poner en practica mis conocimientos y que me ofrezca la oportunidad de crecer en el área laboral, personal e intelectual.

EDUCACIÓN

Administración de Empresas (2010 - 2015)
Universidad de Margarita (UNIMAR)
Título obtenido: Licenciado en Administración

Cocinero y pastelero Profesional (2017-2017)

Instituto Superior Mariano Moreno
Título obtenido: Cocinero y pastelero profesional

EXPERIENCIA LABORAL

Cocinero Independiente (Diciembre 2019 — Enero 2020)

Catering para Tech data , Miami

Servicio de Catering por un mes, con 2 propuestas semanales dependiendo el pedido del cliente.

Cocinero (Diciembre 2017 — Noviembre 2019)

Panaderia Boulan , Sinclair 3196

- Horneado de todos los productos
- Organización de los espacios en cocina y la cámara de frío
- Realización de inventario
- Encargado de los pedidos a proveedores
- Encargado de la capacitación de todo el personal nuevo
- Encargado del local, formar nuevos equipos para una máxima eficiencia del trabajo
- Atención al cliente
- Encargado de la prolijidad y orden en el área de cocina.

Cocinero (Marzo 2017 —Diciembre 2017)

Restaurante Tandoor, Laprida 1293

- Creación de nueva presentación de postres.
- Desempeño en diferentes áreas como platos calientes, postres, y área de servicio
- Pedidos y recepción de proveedores
- Realización de inventario
- Diferentes tareas de producción general
- Encargado del mise en place del área de servicio
- Encargado de capacitar al nuevo personal.

Ayudante de cocina Marzo 2017 — Abril 2017)

Instituto Superior Mariano Moreno C.A.B.A

Ayudante de cocina para el chef Francisco Sade , en el programa de Mirtha Legrand.

Cocinero (Marzo 2017 — Abril 2017)

Instituto Superior Mariano Moreno C.A.B.A

Ayudante de cocina para el evento Goût de france, en la embajada francesa ubicada en argentina para los chef grille Brun y Oliver hanocq

HABILIDADES

- Gestión del tiempo
- Organización
- Trabajo en equipo
- Puntualidad
- Pro actividad
- Trabajo bajo presión
- Comunicación asertiva
- Resolución de problemas
- Dinamismo
- Adaptación

IDIOMAS

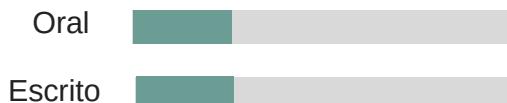
ESPAÑOL NATIVO



INGLÉS INTERMEDIO



PORUGUES PRINCIPIANTE



CURSOS

- Certificado en curso de cocina mexicana
- Certificado en curso de street food