**Carlos Nataren Ramírez**

*Lic. Gastronomía / Chef*





*Preparación de cocteleria,(que cocteleria) Nuevos modos de elaboración(elaboración de que), generando como resultado un mejor sabor.*

*Desarrollo de inventario mensuales para mejorar mes, una Mejora en la administración de los productos o, dando como resultado una disminución en …. disminuyendo el un decremento mensual de costos totales.*

*Operación y gestión de cafeteras industriales tipo, marca,*

*Mofificacion de recetas de de bebidas a base de café , agregando nuevos sabores obteniendo una mejor textura, café late, expreso. capuchino*

Los reyes la paz, Estado de México

**Edad: 26 años**

**Telefono: (0155) 26323716 / movil: (04455) 64213945**

**E-mail:** [**charlynataren@gmail.com**](mailto:charlynataren@gmail.com)

**Blog:**

Participe en el área de bar y cafetería, utilizando mis habilidades y experiencia para preparar una gran gama de bebidas, logre incrementar la calidad del servicio mediante …. Incremente un mejor servicio de calidad.

**Bazar sábado (donde esta)**

*Febrero/ 2013 – Marzo/2015*

*Barman*

**EXPERIENCIA**



Más de 4 años de experiencia trabajando en el área de alimentos y bebidas, he participado ampliamente en el arte de la cocina mexicana, repostería española y panadería mexicana. Me he desempeñado como maestro repostero, oficial de panadero, *barman*, auxiliar de chef. He modificado y generado distintas recetas para la elaboración de alimentos y bebidas, de ambas (no volver a mencionar alimentos y bebidas)áreas tanto de cocina como de panificación(este texto va referenciado al anterior). Me he esforzado de manera persistente para conseguir, mejorar y experimentar etc … continuamente la calidad y el sabor de los mismos.



*Llevo a cabo trabajo experto de preparación de masas.*

*Control de calidad de materias primas y pesadas por C/U.*

*La pasta mezclada a mano o a la máquina.*

Mantengo conocimiento básico de los métodos y materiales usados en la producción de panificación incluyendo tiempo y temperatura del horno, (observaciones, sabores, métodos de mezclado y manteniendo del equipo de trabajo).

**Panadero**

***Bar tender / Auxiliar de chef***

**Restaurante f. San ángel (Mexico D.F.)**

*Mayo de 2012 - febrero de 2013*

*Enseñanza en la preparación de un coctel, nuevas técnicas aplicadas.*

*Elaboración de hojas de requisición de cada turno de trabajo.*

*Organización de almacén con el sistema de peps y ueps.(sistemas de gestión ….)*

Realice funciones de servicio de bar y cocina, además de elaborar hojas de requisición para cada turno de servicio, tanto de materia prima como también de utensilios.

**Panadero**



**Panificadora la guadalupana**

*Mayo de 2008 – enero de 2013*

*Llevo a cabo trabajo experto de preparación de masas.*

*Control de calidad de materias primas y pesadas por C/U. con el fin de reducir el consumo de los mismos*

*La pasta mezclada a mano o a la máquina.*

Mantengo conocimiento básico de los métodos y materiales usados en la producción de panificación incluyendo tiempo y temperatura del horno, (observaciones, sabores, métodos de mezclado y manteniendo del equipo de trabajo).

*Barman.*

*Artemukimono.*

*Cocina típica mexicana.*



Español (Lengua Nativa)

Ofimática (Word, powerpoint, Excel y Project)

Web browser

Wordpress (publicación blogs)

**TESOEM (la paz)**

*Arte en panadería.*

*Barrista básico.*

*Bar tender.*

**IDIOMAS Y SOFTWARE**

**Preparatoria, Felipe carrillo puerto N0. 265**

*Certificado media superior*

*2008 - 2011*

*Lic. En gastronomía*

*2012 - 2015*

**APTITUDES Y CONOCIMIENTOS**

**EDUCACIÓN**

**Empresa**

*Mayo de 2010 - Presente*