

Objetivo

Conseguir un puesto de trabajo que me permita aplicar mis experiencias y conocimientos en mi sector y en las distintas áreas de la empresa, para así desarrollarme profesionalmente para el buen desempeño de las funciones asignadas.

Experiencia Profesional

- **Unico Bar** 2012 - 2017
Jefe de cocina
Comencé como ayudante y al año me desempeñe como encargado de personal de cocina, materias primas y proveedores
- **Barbosa (hamburgueseria)** Junio 2019 - Noviembre 2019
Cocinero
- **Auténtico tomasito** Diciembre 2019 - Marzo 2020
Pizzero
Pizzero y encargado de proveedores..
- **Aramark** Julio 2017 -
Ayudante de cocina
Me desempeño como ayudante de cocina, encargado de turno.
Hago los reemplazos de vacaciones de cocinero y encargado de cocina y los reemplazos del encargado de administrador de contrato

Educación

- **Instituto Mariano Moreno** 2011
Secundario completo
- **Instituto Superior Pedro goyena** 2014
Chef

Referencias

- **Federico isla vieira - "Unico Bar "**
Dueño
2914239999
- **Santiago - "Barbosa "**
Dueño
+5492915279205
- **Sergio Bidegain - "Aramark"**
Encargado
+5492915705292