



PERFIL PERSONAL

Motivado a desarrollar mis habilidades y crecer profesionalmente. Responsable, dinámico, con facilidad de adaptación y capacidad de trabajar individualmente o en equipo bajo presión.

CONTACTO

📍 Prospero G. Allemandri
1489. Temperley.

✉️ santiigiio@hotmail.com

📞 (011) 6477-1753

OTROS CONOCIMIENTOS

- Inglés intermedio.
- Seminario sobre materias primas (carne, cereales y legumbres). *Instituto Argentino de Gastronomía.*
- Seminario sobre "Cocina Argentina clásica". *Instituto Argentino de Gastronomía.*
- Seminario sobre Nutrición "Alimentación Saludable". *Instituto Argentino de Gastronomía.*

GIORGETTI SANTIAGO NAHUEL

25/07/1996

EXPERIENCIA LABORAL

Camarero.

Cafe Bicentenario.

Desde Julio de 2021 hasta la Actualidad.

Control de Stock. Despacho de Alimentos. Cierre de caja. Atención al cliente. Manejo de Proveedores. Apertura de local. Manejo de Maxirest. Servicio de mesa.

Ayudante de cocina jr.

Olika Premium Burger.

Desde Febrero 2018 hasta Julio 2019.

- Confección de salsas, cremas y postres. Elaboración de panes. Manejo de equipos gastronómico. Despacho de alimentos. Control de stock.

PERFIL ACADÉMICO

Instituto Argentino de Gastronomía. (IAG):

Av. Santa Fe 1556, C1060ABO CABA

Profesional Gastronómico.

Instituto Tecnológico San Bonifacio:

Francisco Siroto 370, 1832 Lomas de Zamora.

Técnico Electromecánico.

Bachiller en Bienes y Servicios.