



Agustin Paredes

Camarero, Bartender, Cocinero

Tengo más de diez años de experiencia en la industria de la Gastronomía y la hospitalidad, habiendo trabajado en la mayoría de los roles para el turno. En la cocina, en el comedor, como camarero, bartender o en relaciones públicas. En hoteles y establecimientos hoteleros, tengo experiencia en recepción y logística, limpieza y gestión.

Contacto

Telefono

098482367

Email

agustinparedes95@gmail.com

Direccion

Vidal 997

Education

2014

Educacion media

Paula Albarracin de Sarmiento.
CABA ,Argentina.

2014

Curso de gastronomia

Escuela de Arte Gastronomico.
Ramos Mejia, Argentina.
2023

Iron Hack Bootcamp.

Expertise

- Camarero
- Bartender
- Recepcion
- Cocinero
- Relaciones publicas

Idiomas

Ingles

Español

Italiano

Experiencia

2022 - 2023

Le Pain Quotidien | Spuistraat 266, 1012 VW Amsterdam, Países Bajos

Posición laboral

Con una destacada experiencia como Cocinero Principal, he demostrado habilidades excepcionales en el control de stock y la gestión de temperaturas en entornos de cocina. Mi desempeño en estas áreas me llevó rápidamente a asumir el rol de Encargado de Cocina. Mi capacidad para aprender rápidamente ha sido fundamental para mi progreso, y en pocos meses, me encontraba liderando uno de los equipos de cocina con eficacia y eficiencia.

2021 - 2022

Chipmongers | 12 The Diamond, Portstewart BT55 7AA, Reino Unido

Posición laboral

Durante el verano, los pedidos continúan llegando. La única manera de ofrecer un buen servicio fue con la plena cooperación del equipo, como un reloj.

- Cocina tradicional inglesa, especializada en Fish and Chips.
- Control de stock y toma de pedidos.
- Organización del deposito.

2020 - 2021

035 Lounge Bar | Passaggio Don Seghezzi, 2, 24122 Bergamo BG, Italia

Posición laboral

Gracias a mis habilidades y destreza en el salón, fui rápidamente ascendido. Tuve el placer de guiar a mis colegas.

- Líder de equipo y encargado de los camareros/camareras.
- Encargado de reservas.
- Montaje/desmontaje de las salas para el servicio.
- Bartender y coctelería.
- Utilización completa del sistema POS para procesar pedidos de clientes, realizar pagos, transacciones y emitir recibos.

2019 - 2020

The York Hotel | Portstewart BT55 7BZ, Reino Unido

Posición laboral

Encargado del área de postres y del depósito de mercancías, con rotaciones respectivas entre la freidora y la parrilla.

○ 2018 - 2019 Dec

Side Apart Hotel I Side, 1112. Sk., 07330 Manavgat/Antalya, Turquía

Preparación de desayuno, almuerzo y cena, limpieza general del hotel, incluyendo habitaciones. Limpieza de la piscina.

○ 2018 - 2019 Jun

Hostel H2o I 11 Ulitsa Iskar, Centrum, Sofia 1000 Bulgaria

Encargado de recepción con experiencia en reservas, check-in, check-out y procesamiento de pagos en efectivo y tarjeta.

○ Cocinero profesional, Escuela de Arte Gastronómico EAG, Ramos Mejía, Buenos Aires, Argentina.

Marzo de 2014 – Junio de 2016

- Bromatología, Servicio de mesa
- Vinos y cervezas. Cafetería.
- Platos calientes y fríos. Repostería.

○ Bartender profesional, Curso Internacional de Coctelería, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

Mayo de 2021 – Mayo de 2021

- Barra de cócteles clásicos, Barra de cócteles internacionales.
 - Bromatología.
 - Gerente de bar.
 - Barras móviles.