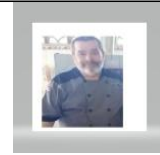


- ANÓNIMODirección web: <http://coronel979192.micvweb.com>

Ciudad: Panama CP: 7110(Panama) País: Panamá

**EXPERIENCIA:**

2/2006 - 7/2012 Empresa: Hotel Mare Nostrum Resort Super Lujo Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Contratar, capacitar y administrar a todo el personal de cocina con un sistema personalizado para medir esfuerzos.Reducir costos de alimentos 25 usando ingredientes de temporada, estableciendo y minimizando el desperdicio.LOGROS director de alimentos y bebidas, implantación del ISO 9001, atención satisfactoria de un 95 de los huéspedes.

Ciudad: Tenerife País: España

3/2006 - 4/2020 Empresa: La Paella del Reino Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Conseguir ingredientes frescos dentro de las granjas locales, incluyendo "superfoods" y productos orgánicos

Ciudad: Panama País: Panamá

3/2015 - 12/2016 Empresa: Club de Golf de Panama Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Desarrollar y ejecutar el presupuesto del departamento, dividido en 5 áreas, cocina, restaurante, limpieza, banquetes y mercadeo con 48 personas a cargo. Gestionar el departamento como una unidad de negocio. LOGROS Aumentar las ventas en un 40 en tres meses. Reducir casi un 80 las compras diarias. Reducir en un 60 las mermas. Hacer el departamento fructífero y competitivo. Reducir las quejas en un 90 .

Ciudad: Panama País: Panamá

8/2021 - 6/2022 Empresa: Rte Salotto Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Gestión efectiva de más de 10 empleados de cocina y sala.

Actualización al personal sobre los cambios y elementos del menú.

Preparación de platos, costos inventarios proveedores así como compras y todo lo relacionado con banquetes.

Manejo de las alergias con cuidado y profesionalismo para la seguridad y satisfacción del cliente

Diseño de menús únicos con productos de temporada para la mejor experiencia gastronómica.

Ciudad: Panama País: Panamá

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-Master en Enología

Master

Turismo y Otros Servicios

Los conocimientos necesarios relacionados con la cultura del vino, su comercialización, su servicio y su consumo, así como los conocimientos técnicos e industriales implicados en los objetos con los que trabaja el profesional de la sumillería. Entender el contexto histórico cultural del vino como ingrediente fundamental en nuestra cultura para hacer un perfecto maridraje con los diferentes tipos de comida y que todo funcione tan perfecto como un reloj suizo.

Aprender los aspectos fundamentales relacionados con la viticultura y la enología, así como las diferentes tipologías de vino.

Conocer el proceso de la cata, con las características organolépticas del examen sensorial del vino, así como su correcto servicio.

Centro: Escuela Superior de Sevilla

Ciudad: Sevilla (España)

6-2002 Protocolo y Servicio
Master

Turismo y Otros Servicios

Dotar de una alta capacitación en la organización, gestión y diseño de eventos desde una perspectiva práctica.

Facilitar los conocimientos y las competencias para la creación organización y diseño de eventos, así como las propias para la incorporación a los departamentos específicos en protocolo, relaciones institucionales y organización de eventos de instituciones y empresas.

Centro: Universidad Católica de Murcia

Ciudad: Murcia (España)

6-2006 Alta Cocina y Pastelería Fina

Diplomado

Hostelería

Aprendí a dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, logrando cumplir tus objetivos. Dentro de la mayor de las modestias a ser un buen líder.

Centro: Cordon Blue de Madrid

Ciudad: Madrid (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Especialista en Artes y Técnicas Culinarias

Hostelería

Centro de Estudios: Universidad de Oviedo

Información adicional: CONOCER LAS BASES DE LOS FUNDAMENTOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LO QUE SUCEDE EN COCINA. Esto suena muy enrevesado pero es simplemente conocer qué pasa detrás de lo que elaboro. ¿Por qué se dora un alimento? ¿Por qué se me corta la mayonesa? ¿Qué hace que el tomate desafile mi cuchillo? Este conocimiento

IDIOMAS:

Idioma: Alemán Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

CUALIDADES:

Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Enérgico/a, Entregado/a, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Preciso/a, Productivo/a, Servicial, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Fútbol/Rugby, Literatura/Historia, Ordenadores/Internet, Servicios Sociales Voluntarios, Viajar/Turismo

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/coronel979192>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
