

**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://Pedrorubio2008.micvweb.com>

Ciudad: CP: () País: -

**EXPERIENCIA:**

8/2015 - 9/2016 Empresa: IL Mercato Bianco Descripción del puesto: Apertura/inauguración: Junto con el chef se realizó

entrevista, selección y capacitación del equipo de cocina 25 miembros .

Elaboración del menú con su respectivo escandallo.

Bajo las ordenes directas del chef de cocina

colaboraba en el diseño de menús y el mejoramiento de las recetas.

Dirección del equipo de cocina 12 miembros por

turno, para la correcta elaboración de las

preparaciones y sub preparaciones del menú.

-----  
10/2016 - 1/2018 Empresa: El langar de la Asuncion by Sumito Estevez Descripción del puesto: Cocinero de primera: encargado de la estación de platos principales, pastas artesanales y pescados bajo las órdenes del chef y siguiendo las recetas del manual operativo del menú de temporada.

Souschef: supervision de los cocineros, ayudantes y aprendices. Supervision de las preparaciones y comandero en el servicio. Control de inventario y pedidos. Confección de las distintas cartas de temporada 6 al año junto con el chef

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

4-2013Cocinero

Licenciado

Administración y Dirección de Empresas

Centro: ICTC Instituto Culinario y Turístico del Caribe

Ciudad: Isla de Margarita (Venezuela)

**IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/Pedrorubio2008>

