

- ANÓNIMODirección web: <http://davidgiunti14.micvweb.com>Ciudad: iguazu CP: 3370(misiones) País: Argentina

EXPERIENCIA:

3/2003 - 8/2006 Empresa: Instituto Argentino de Gastronomía

Sector Empresarial: Educación

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Asistente de Cátedra en el Área cocina Cocina Caliente, Cocina Fría, Cocina al Vacío, Carnes de caza, Cocina de Vanguardia, Panadería, Pastelería, Chocolatería, Bombonería, Charcutería.

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

8/2006 - 12/2006 Empresa: NH City Hotel

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef de Banquetes, Dirección de 13 Salones para eventos, capacidad hasta 650 pax.

Chef de partida del Restaurant, cocina de vanguardia, molecular.

Stage en hotel Columbia en la Cumbre Iberoamericana en el mes de Noviembre en Montevideo, Uruguay.

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

2/2007 - 3/2007 Empresa: Da Carmine Restaurant

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef asesor. Apertura del 3º local de la empresa. Asesoramiento y capacitación sobre cocina Italiana.

Proyección de apertura nuevo local en Buenos Aires.

Ciudad: Niteroi e Itaipu País: Brasil

3/2007 - 6/2008 Empresa: Instituto Educativo appice

Sector Empresarial: Educación

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Docente del Área cocina fría y caliente. Armado del programa dictado en clase, costeo y armado de receta.

Dictado de seminarios.

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

8/2007 - 12/2007 Empresa: Ceviche Restaurant

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Sub- Chef, cocina Peruana .

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

12/2007 - 3/2008 Empresa: Personal Beach

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, Armado de cocina, capacitación del personal, armado de fichas técnicas, manual operativo, manual de estandarización, costos y recetas.

Organización de eventos.

Ciudad: Jose Ignacio País: Uruguay

12/2007 - 1/2008 Empresa: The Setay.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef de Partida.

Ciudad: Jose Ignacio País: Uruguay

5/2008 - 3/2009 Empresa: Lupita Restaurant

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, cocina Neo Mexicana de autor, puesta en marcha de 2 restaurantes las cañitas Bs As. y La Barra Punta del Este Armado de carta, cocina, pedido de mercadería, manual de procedimiento y estandarización, Capacitación del personal.

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

12/2008 - 2/2009 Empresa: Sushi Club

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Recursos Humanos - Personal

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, restaurante de Cocina Étnica, sushi y cocina asiática, organización de eventos privados, logística para catering, armado de carta, manual de procedimiento y estandarización, capacitación del personal de cocina y salón, Armado de cocina,

Ciudad: Punta del Este País: Uruguay

12/2008 - 3/2009 Empresa: Bikini Beach

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, Armado de la cocina, capacitación del personal, armado de fichas técnicas, manual operativo y de estandarización, costos y organización de eventos.

Ciudad: Jose Ignacio País: Uruguay

4/2009 - 11/2009 Empresa: D'ora en Poi

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef de partida, cocina de autor, salón con capacidad para 130 pax

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

2/2010 - 8/2010 Empresa: Quatro Cardinal Restaurant

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, Restaurant de Cocina Argentina, Pedido de mercadería, costos, Cambio de Carta.

Organización de eventos.

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

8/2010 - 11/2013 Empresa: Circulo Italiano (<http://www.circolomassimo.com.ar>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo, armado creativo del menú ejecutivo, cambio de carta del Restaurante, cambio de carta para banquetes, pedido de mercadería, capacitación del personal eventual y fijo, dirección de una cocina con 13 empleados, atención del Restaurant y 2 salones de eventos, logística para banquetes externos. 1000 pax

Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

12/2013 - 6/2014 Empresa: Aqva restaurant (<http://www.aqvarestaurant.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Chef Ejecutivo,

Ciudad: Iguazu País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2004 Profesional Gastronomico

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Cocina Caliente, Cocina fría, Buffet, Cocina asiática, Cocina Japonesa, Sushi,
Panadería, Pastelería, Etnología, Seguridad e Higiene, Servicio de Mesa, Ceremonial y Protocolo.

Centro: Instituto Argentino de Gastronomía

Ciudad: Buenos Aires (Argentina)

IDIOMAS:

Idioma: Portugués Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Centro de Estudios: Casa de Lenguas Casa do Brasil

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/davidgiunti14>

- ANÓNIMO

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