

DOMINGO MARTÍN OJEDA CHAPARRO

GASTRONOMÍA · BARTENDER
ATENCIÓN AL CLIENTE

Perfil orientado a restaurantes y
hoteles

■ 0983 214 036

■ Ciudad del Este · Barrio San Alfredo

■ 11 de noviembre de 1990

PERFIL PROFESIONAL

Trabajador del área gastronómica con experiencia práctica en cocina, plancha, barra, delivery y atención al cliente. Experiencia como encargado de cocina y formación complementaria en cocina básica, bartender y manipulación de alimentos. Capacidad para preparar distintos tipos de platos, trabajar en equipo, mantener el orden de la estación y brindar una buena atención al cliente.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

ENCARGADO DE COCINA · Restaurante San Benito

Microcentro, Ciudad del Este · 8 meses

Organización y ejecución de tareas de cocina, preparación de alimentos y coordinación de las actividades de la cocina.

BARMAN · Mr Fruit

Fernando de la Mora · 2 años

Preparación y elaboración de tragos, atención al cliente y trabajo en barra.

DELIVERY · McDonald's

Fernando de la Mora · 1 año

Entrega de pedidos, atención al cliente y cumplimiento de los procedimientos de servicio.

AYUDANTE DE COCINA · Comedor Don Chicharo

Fernando de la Mora · 1 año

Apoyo en preparación de alimentos y tareas generales de cocina.

FORMACIÓN

Bachiller concluido

CURSOS

- Cocina Básica — SNPP
- Bartender — SNPP
- Manipulación de Alimentos

IDIOMAS

Español: avanzado

Portugués: avanzado

Inglés: intermedio

COMPETENCIAS GASTRONÓMICAS

- Cocina y plancha
- Masas para pizza, tartas y empanadas
- Hamburguesas y milanesas
- Bifes, sándwiches y lomos
- Comida oriental
- Elaboración de tragos
- Atención al cliente
- Delivery
- Manejo de caja

REFERENCIAS: Disponibles a solicitud.