



18/02/1985 (39 ans)

Nationalité chilienne/brésilienne

* **

Clermont-Ferrand (63000)

*****@*****.***

Chef, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2021 /

Cuisinier

Restaurant "L'Écureuil" - Clermont Ferrand, France

**Responsable des entrées, du menu du jour proposés par le chef, et des desserts.*

janv. 2021 /

Chef

Bar à Tapas "M16" - Clermont Ferrand, France

**Responsable des achats, de la mise en place, des préparations, de l'organisation et de la propreté.*

**Élaboration du menu du restaurant.*

janv. 2021 /

Cuisinier

Restaurant Rôtisserie "Rei Galo" - Clermont Ferrand, France

**Responsable des préparations chaudes.*

janv. 2020 /

Cuisinier

Restaurant "Blossom Patagonia" - Espagne, Málaga

** Chargé de la présentation et de la finalisation des plats et desserts.*

** Responsable des commandes et du bon fonctionnement de la cuisine.*

janv. 2018 / déc. 2019

Sous-chef

Restaurant "Mama África" - Espagne, îles Canaries, Lanzarote

Responsable de la cuisine, des nouvelles créations, des comptes-rendus, des fiches techniques,

et de l'ouverture et fermeture du restaurant.

janv. 2015 / déc. 2016

Sous-chef

Restaurant "La Leñera" - Chili, Santiago, station de ski Valle Nevado

Responsable de la formation du personnel, des inventaires, des commandes, de la réception des

marchandises, et du bon fonctionnement de la cuisine.

janv. 2014 / déc. 2017

Cuisinier

Hôtel/Restaurant "Fauna" - Chili, Valparaíso

Chargé des accompagnements, des plats principaux, des sauces, des suggestions du jour, de

l'organisation et contrôle du matériel et des produits, et des comptes-rendus de services

(vente, gestion du temps, réclamations, suggestions, et félicitations).

janv. 2013 /

Cuisinier

Restaurant "Tierra de Fuego" - Chili, Viña del Mar

Responsable du bon fonctionnement de la cuisine, de la qualité, de l'efficacité, des

mesures d'hygiène, du contrôle des matières premières et des inventaires. Restaurant

"Alambique" -

janv. 2012 / déc. 2014

Chili, Santiago, station de ski Valle Colorado - Sous-Chef (2012-2014)

** Chargé du menu du jour et du menu permanent.*

** Responsable des règles d'hygiène et de la manipulation des denrées, de la formation du*

personnel, de l'organisation des horaires de travail, de la mise en place, de

*l'organisation
d'événements, et de la fermeture de la cuisine.*

janv. 2012 /

Cuisinier

Club de Yachts et Higuierillas - Chili, Concón

Responsable des plats principaux et du bon fonctionnement de la cuisine.

janv. 2012 /

Chef

Restaurant de ceviches "Olas" - Chili, Concón

Responsable des règles d'hygiène, de la mise en place, du contrôle des matières premières, des inventaires, et de la fermeture de la cuisine.

janv. 2011 /

Cuisinier

Restaurant "Tierra de Fuego" - Chili, Viña del Mar

** Chef de partie chaud.*

** Responsable des plats principaux, des règles d'hygiène, de la finalisation des plats, et de la gestion du temps.*

janv. 2010 /

Sous-chef

Restaurant "Amazon: Açaí, Smoothies & Subs" - Brésil, Curitiba

Gestion d'une cuisine multifonctionnelle: Création de nouveaux plats, gestion du temps, contrôle des matières premières, des inventaires, et du buffet.

janv. 2009 /

Commis

Restaurant "Mondo Birre" Cervejaria Gourmet - Brésil, Curitiba

Préparation et organisation d'événements et du buffet.

janv. 2009 /

Cuisinier

Risotteria "Trovatta" - Brésil, Curitiba

Élaboration des plats, contrôle de la qualité de la production, de sa conformité aux règles d'hygiène, et de la sécurité alimentaire.

janv. 2008 /

Commis

Restaurant "Boulevard" - Brésil, Curitiba

Chargé de partie chaud, de la production, et des desserts.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

Diplômé dans l'enseignement supérieur en Technologie et Gastronomie

l'Université Pontificale Catholique du Paraná (PUC-PR), Brésil, Curitiba

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Académique