

Chef Profesional

Experiencia en:
Cocina contemporánea y cocina internacional (Mexicana,
Española, Italiana, Francesa, Argentina).

619

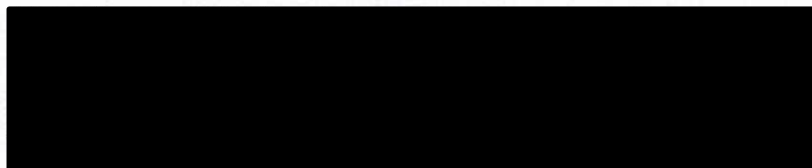
Áreas de interés:
Enología y cocina fusión.



Objetivo

El mejoramiento de platillos y creación de nuevos con la mejor calidad en ingredientes y mejores técnicas.

Datos generales:



Estudios académicos:

- ❖ Estudios profesionales.- Centro integral de gastronomía Uruapan (grupo cedva). (2008-2009).

Experiencia profesional:

620

- ❖ Compañía. holtel victoria (Uruapan, Mich.)
 - ❖ Periodo. tres meses motivo prácticas profesionales
 - ❖
 - ❖ Áreas de desarrollo. Sub chef
 - ❖ logros.- innovación de carta e implemento de distintivo M
 - ❖ Url.- <http://www.hotelvictoriaupn.com.mx/>
-
- ❖ Compañía.- Rest. Argentino Tango (Uruapan, Mich).
 - ❖ Periodo.- 2008-2009.
 - ❖ Áreas de desarrollo.- Chef parrillero.
 - ❖ logros.- Conejo macerado en romero a las brasas.
 - ❖ Url.- <http://www.uruapanes.com/clientes/sabor/tangoche/tangoche.html>
-
- ❖ Compañía.-casa el encanto
 - ❖ Periodo.- 25/05/11 07/11
 - ❖ Áreas de desarrollo.- jefe de cocina
 - ❖ logros.- Innovación de carta de cocina regional y desayunos americanos, reducción de plástico y de productos químicos que dañen el medio ambiente manejo de eventos cuando estuve a cargo de la cocina en casa el encanto
 - ❖ Url.-<http://casaelencanto.com.mx/>

- ❖ **Compañía.**-centro de gastronomía grupo cedva Zihuatanejo
- ❖ **Periodo.**- un mes
- ❖ **Áreas de desarrollo.**- asistente del chef
- ❖ **logros.**- coordinación de los alumnos y papeleo administrativo.
- ❖ **Url.**-

<http://escuelasuperiordeturismoygastronomia.edu.mx/>

LAS TRES PALMAS.- Innovación de carta manejo de personal, costos, inventarios, disminución en mermas y aumento de producción rendimiento