

BYRON ERNESTO VELASQUEZ HERNANDEZ

tecnico en Gastronomía (cocinero)



Dirección: colonia: Arturo Quezada, casa #22 bloque #2

Edad: 32 años

Fecha de nacimiento: 28 de julio de 1990

Teléfono / celular: 32860615

E-mail: apollo2807909@gmail.com

DNI: 1505-1990-00570

Experiencia laboral:

- **La Ruta del Sur: Jefe de cocina:**
 - *cocinero de mariscos, sopas, carnes rojas, aves, fondos, fumet, caldos etc...*
 - *Desempeñando todas las habilidades de una cocina convencional como elaborar recetas, inventarios, menús, precios, costos y todo lo que envuelve el rubro de la misma*

Mrs. Greek Gyros (comida griega) año 2021-2022

(Encargado jefe de producción de alimentos, cocinero de comida mediterránea.

Restaurante OTOÑO BISTRO: (2018-2019) cocinero, manipulación y creación de platillos comidas en cantidad bufet.

GRUPO PL: , (2019-2021) encargado de cocina, manipulación de alimentos y creación de múltiples platillos

LA COCINA DE MIMI: (2018-2019) cocinero, preparación de salsas, manipulación de aves, carnes rojas, elaboración y creación de platillos.

Empresa: Asociación Nacional de Funcionarios y Empleados del Poder Judicial (ANFEPJ) (2013-2017)

Principales actividades: Atención al cliente, desarrollar trabajos de oficina

Trabajos informales: desempeñé trabajos de cocina en pequeños negocios informales, desarrollando actividades del mismo.

ESTUDIOS:

Instituto Técnico Honduras, Tegucigalpa, Francisco Morazán
Bachillerato Técnico en electrónica

UNAH: estudiante de derecho

Empresa: Practica profesional Corte Suprema de Justicia

Centro de Formación Profesional “CADERH”

Ocupación: Cocinero

Adquiere las siguientes competencias: Conocimientos de higiene y seguridad, instalar equipo de cocina, identificar las funciones del asistente de cocina, identificar materia prima, pescados, mariscos, carnes y su aplicación, aplicar métodos de cocción.

Preparar fondos, fumets, consomés, roux, cremas, salsa básicas internacionales, comidas rápidas, frutas, bebidas y comidas ligeras.

Formación Para el Trabajo

- Competencias Laborales Básicas 80 horas
- Habilidades para la Vida 104 horas
- Genero 16 horas
- Taller de Orientación Socio Laboral 24 horas

Formación facilitada en las Organizaciones SOMOS CDC y CADERH en el marco de la implementación del Proyecto Empleando Futuros / USAID con una duración de 228 horas.

Me he desempeñado en el rubro de la cocina durante diez años, adquiriendo experiencia en el ámbito de manera profesional y apasionada. También durante ese tiempo me he dedicado a hacerlo de manera académica logrando satisfactoriamente cada una de las metas estudiantiles que ha requerido mi oficio. Soy pro activo, facilidad de palabra y desembolvimiento en resolución de conflictos. Alta capacidad de responsabilidad y entusiasmo. De ser tomado en cuenta para su equipo de trabajo estaría agradecido con la oportunidad, a la vez siendo un fuerte elemento para su empresa.

Competencias:

- ✓•Dinámico
- ✓•Emprendedor
- ✓•Puntual
- ✓•Resolución de conflictos
- ✓•Responsabilidad

Cursos recibidos:

Cocinero básico (empleando futuros USAID)

- ✓•Cocina (PRAF).
- ✓•Cursos de Inglés (Academia Europea).
- ✓•Relaciones interpersonales, Calidad de servicio al cliente (INFOP).

OTROS:

Cuento con medio de transporte: motocicleta, adaptable a horarios rotativos

Disponibilidad inmediata, trabajo bajo presión, espíritu de aprendizaje.

Referencias personales:

Chef.

Adalberto Paredes +504 3191-9893

Chef.

Nohemy Merlo

+504 8904-5257

Jaim Midence Ruiz
Asesor Laboral – CADERH
Tels. (504) 3157-0240
Email jaim.midence@caderh.hn