



Fernando Josué Perdomo Vásquez

CONTACTO



99253703



fernperdomo54@gmail.com



26/01/2000



Hondureña



0808200000033



Soltero



Villa Nueva, Sector 2 bloque 5,
Casa N.11 A

RESUMEN PROTECCIÓNAL

Profesional versátil y entusiasta, con experiencia trabajando en cocinas exigentes, y con capacidad para desempeñar diversas tareas de acuerdo a la necesidad, así como para improvisar y resolver imprevistos. Excelente disposición para colaborar con el equipo. Deseo unirme a una empresa enfocada en lograr la satisfacción y preferencia del cliente.

APTITUDES

Familiaridad con cocina
Capacidad de trabajo en equipo
Mantenimiento de equipos
Técnicas de cocina
Excelente comunicación
Creación de recetas
Preparación de alimentos
Perfil colaborador y resolutivo

Referencias Personales

- Lic. Melvin Perez. Tel. 3267-7001
- Luis Arturo Carrasco. Tel. 3380-7001
- Harol Saul Perdomo. Tel. 9603-0953

FORMACIÓN Y EDUCACIÓN

- Bachillerato Ciencias y Humanidades
- Pasante del técnico universitario en alimentos y bebidas (UNAH)
- Curso: Microsoft word
- Curso: Inglés técnico
- Curso : elaboración y decoración de galleta

EXPERIENCIA LABORAL

Repuestero Mini chefs

- Elaboración a la perfección de recetas como el merengue, galletas y fondant.
- Uso de recipientes, envases y equipos adecuados para cada producto.
- Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados.
- Elaboración de productos básicos de pastelería-repostería, así como de confitería y galletería.
- Seguimiento de las normas de calidad e higiene requeridas.
- Limpieza de los equipos y utensilios de trabajo.
- Decoración de panes y pasteles para lograr una presentación atractiva.

Cebichero (morito)

- Comprobación del buen estado del equipamiento, utensilios, neveras y demás instalaciones de cocina.
- Preparación de cebiches y cócteles.
- Control del almacenaje, conservación y descongelación de alimentos.
- Recepción y almacenaje de productos y alimentos en los lugares adecuados para su correcta conservación.
- Limpieza y mantenimiento de los utensilios y zona de trabajo bajo las normas de seguridad y saneamiento establecidas

Ayudante de cocina y mesero Restaurante San Pascual (Alicante, España)

- Limpieza y organización de la zona de trabajo para asegurar unas condiciones de higiene óptimas.
- Control de existencias, realización de pedidos y recepción y almacenaje de productos y alimentos.
- Inspección y limpieza de las instalaciones, los utensilios y los equipos de cocina utilizados.
- Creación de recetas atractivas para el público según el perfil del restaurante.

Referencias Personales

- Lic. Melvin Perez. Tel. 3267-7001
- Luis Arturo Carrasco. Tel. 3380-7001
- Harol Saul Perdomo. Tel. 9603-0953

Referencias Personales

- Lic. Melvin Perez. Tel. 3267-7001
- Luis Arturo Carrasco. Tel. 3380-7001
- Harol Saul Perdomo. Tel. 9603-0953