**KENNETH GABRIEL RODRIGUEZ GODOY**

**DATOS PERSONALES**

**DIRECCION:** Colonia villa nueva, Tegucigalpa

**EDAD:** 35 años

**CELULAR:** 9893-0133 9533 5372

**E-MAIL:** kennethgodoy190@gmail.com

**IDENTIDAD:** 0801-1991-06643

**EXPERIENCIA**

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

Restaurante Black and White

1 de diciembre del 2023 al 31 de enero del 2024

Principales Funciones:

1. Cocina caliente
2. Frituras
3. Cocina fría

**Puesto de trabajo: Cocinero**

Restaurante Pat’s Pi Bistro bar

1 de agosto del 2022 al 8 de febrero del 2023

Principales Funciones

1. Frituras
2. Salsas
3. Sopas

Jefe inmediato: Max Sabillon

Celular: 8752 9920

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

**Hotel Alameda**

**16 de octubre del 2021 al 16 de marzo del 2022**

**Principales Funciones**

1. **Preparación de alimentos**
2. **Platos fuertes nacionales e internacionales**
3. **Sopas, entradas y boquitas**
4. **Limpieza de cocina**

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

Restaurante La Café

10 de enero del 2020 al 30 de agosto del 2020

Principales Funciones

1. Limpieza de cocina
2. Sopas, entradas y boquitas
3. Platos nacionales

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

Hotel Minister Business

16 de noviembre del 2018 al 16 de febrero del 2019

Principales funciones

1. Preparación de alimentos
2. Platos fuertes, nacionales e internacionales
3. Limpieza de cocina

Jefe inmediato: Chef Absalón

Celular: 8734 0591

**Puesto de trabajo: Cocinero**

Florencia Plaza Hotel

1 de agosto del 2016 al 16 de julio del 2018

Principales funciones

1. Preparación de alimentos
2. Platos fuertes, nacionales e internacionales
3. Limpieza de cocina

Jefe inmediato: Julio Álvarez

Teléfono: 2232 3800

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

Distrito Hotelero Plaza San Martin

2 de septiembre del 2013 al 13 de junio del 2015

Principales funciones

1. Preparación de alimentos
2. Platos fuertes, nacionales e internacionales
3. Limpieza de cocina

Jefe inmediato: Miguel Serrano

* **Puesto de trabajo: Cocinero**

Restaurante Las Tejitas

20 de septiembre del 2012 al 30 de julio del 2013

Principales funciones

1. Preparación de alimentos
2. Platos fuertes, nacionales e internacionales
3. Limpieza de cocina

Jefe inmediato: Chef Marlon Sovalbarro

**EDUCACION**

Educación secundaria incompleta: INTAE

Segundo año de Administración de empresas

CURSOS RECIBIDOS:

* Seminario Primeros Auxilios (Cruz roja)

Distrito Hotelero Plaza San Martin

* Seminario de servicio de atención al cliente (UNAH)

Distrito Hotelero Plaza San Martin

* Cocinero (INFOP)
* Técnicas de limpieza (INFOP)
* Manipulacion de alimentos (INFOP)

**APTITUDES Y COMPETENCIAS**

* Capacidad para trabajo en equipo
* Puntual
* Responsable
* Amable
* Facilidad de expresión
* Disponibilidad de horario
* Disponibilidad de tiempo
* Disponibilidad para trabajar de inmediato
* Conocimiento en maquinas de limpieza
* Actitud positiva
* Preparación de Sushi
* Conocimiento en calidad de alimentos

**REFERENCIAS PERSONALES**

* Nombre: Daniel Flores

Distrito Hotelero Plaza San Martin

Mesero

Cel. 9942-1810

* Nombre: José Francisco Velásquez

Auxiliar de Recursos Humanos

CAMOSA, S.A.

Cel. 9529 1875