KENNETH GABRIEL RODRIGUEZ GODOY



DATOS

DIRECCION: Colonia villa nueva. Tegucigalpa

EDAD: 35 años

CELULAR: 9893-0133 95335372

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: 87529920

• 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: 87340591

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: 22323800

• 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

- 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: José Francisco Velásquez Auxiliar de Recursos Humanos CAMOSA, S.A. Cel. 95291875