

# TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.



## CONTACTO.

Fernando Estepa Bordas. 33 años.

Correo electrónico: fernandoestepabordas@gmail.com.

## DATOS.

Dirección: Puente Genil. (Córdoba).

Permiso de conducir B1.

## PERFIL PROFESIONAL.

- Proactivo.
- Creativo.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Capacidad de adaptación.
- Eficaz.

## FORMACIÓN REGLADA.

- C.F.G.M. Cocina y gastronomía en I.E.S. Aguilar y Cano, Estepa. (Sevilla). I.E.S. Gran Capitán, (Córdoba). **(Prácticas realizadas en Hotel Alfonso XIII, Sevilla.)**
- Educación secundaria de adultos en I.E.S. Manuel Reina. Puente Genil. (Córdoba).

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

- Curso de cocina de 1000 horas, I.F.E.S. En restaurante Dino's, (Córdoba).
- Curso de primeros auxilios de 70 horas en centro San Lázaro, Puente Genil, (Córdoba).
- Certificado de manipulador de alimentos de mayor riesgo en I.E.S. Gran Capitán, (Córdoba).
- Curso de ofimática Microsoft Office en Infogenil. 1000 horas. Puente Genil, (Córdoba).
- Curso de mecanografía con Mecanet, 300 ppm.
- Curso diseño y desarrollo de videojuegos con Game Maker Studio. 300 horas. Centro de estudios Euroinnova, (Granada).

## EXPERIENCIA LABORAL.

- **JEFE DE COCINA:** 1 mes.

- **Empresas:**

- ***Restaurante EME, (jefe de cocina). Bilbao.***

- Desde el 1 de Abril del 2016, hasta el 15 de Mayo del 2016.

- **Funciones:**

- Realizar pedidos, escandallo de elaboraciones, realizar menús, elaborar carta, mise en place, preelaboración de alimentos, elaboración de platos, limpieza, controlar temperaturas de sistemas de refrigeración y congelación, una persona a cargo.

- **COCHINERO:** 12 años.

- **Empresas:** *(y otras empresas del sector).*

- *La Viña de Bruno, (cocinero). Puente Genil, (Córdoba).*

Desde el 23 de Junio del 2017, hasta el 27 de Agosto del 2017.

- **Funciones:**

- Preelaboración de alimentos, elaboración de platos, mise en place, limpieza, recibir pedidos.

- *Cruz Roja Española, (cocinero). Puente Genil, (Córdoba).*

Desde el 28 de Enero del 2017, hasta el 30 de Enero del 2017.

- **Funciones:**

- Recibir pedidos, preelaboración y elaboración de platos, realizar fichas técnicas de las elaboraciones, comprobar lotes, 1 persona a cargo (ayudante de cocina).

- *Restaurante Voulé, (cocinero). Puente Genil, (Córdoba).*

Desde el 18 de Mayo del 2016, hasta el 20 de Mayo del 2016.

- **Funciones:**

- Preelaboración de alimentos, elaboración de platos, mise en place, limpieza, recibir pedidos, manejo de plancha y parrilla, especialidad en carnes a la parrilla.

- *Restaurante Sidrería el lagar del gaitero, (cocinero). Puente Genil, (Córdoba).*

Desde el 9 de Septiembre del 2015, hasta el 16 de Marzo del 2016.

- **Funciones:**

- Realizar pedidos, recibir pedidos, preelaborar y elaborar platos, realizar carta y menú, limpieza, mise en place, escandallo, inventario, manejo de plancha y parrilla, especialidad en carnes y pescados a la parrilla.

## **PRACTICAS:**

- **Empresas:**

- *Hotel Alfonso XIII, (cocinero). Sevilla.*

Desde el 20 de Abril del 2015 hasta el 22 de Junio del 2015.

- **Funciones:**

- Recibir mercancia, mise en place, preelaboración y elaboración de platos en cuarto frio, comprobar lotes, controlar temperaturas de cámaras y congeladores.

## **DATOS DE INTERES.**

- Disponibilidad inmediata, disponibilidad de cambio de residencia, disponibilidad para viajar.
- Varias etapas en orquestas musicales y grupos musicales como guitarrista y bajista.