|  |
| --- |
| **Germán Luís Garcés Ibarra** |
| RUT 13.706.324-7  |
| NACIONALIDAD CHILENA |
| SOLTERO |
| 05 DE NOVIEMBRE DE 1979 |
| DIRECCION, CALLE P #199 LA GRANJA |
| SANTIAGO, CHILE |
| FONO: 938828566 |
| **LICENCIA CONDUCIR : CLASE B (MOVILIZACION PROPIA)** |
| hermanomasa@hotmail.com |
|  En el mercado laboral, se desempeña como Técnico en Gastronomía y Cocina Internacional. Realizo su práctica profesional en Sheraton Santiago Hotel & Convention Center, donde obtuvo un excelente desempeño, demostrando capacidades tales como: participación en equipo, ordenado, puntual, planificación y ejecución de trabajos puntuales, crear sus propios controles con el fin de mejorar la gestión y ser un aporte al mejoramiento de los procesos preestablecidos. |
| * **EXPERIENCIA LABORAL**
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Septiembre 2019- Marzo 2020Diciembre 2013-Mayo 2018Marzo 2012- Noviembre 2013 Fabrica de masas:“Hermanomasa”Restaurante “Asían”:Chino; Japonés.Diciembre 2010-Diciembre 2012. Productora TRANPARMarzo 2010 - Julio 2011Empresa Restaurante “Asían Bistró”:Chino; Japonés; Thai Octubre 2006- Marzo 2010Restaurante Chino: “Danubio Azul”Junio 2006-Octubre 2006Restaurant Pasta & Basta:Agosto 2004 – Marzo 2006Eventos Particulares **:**Marzo 2004 – Julio 2004Sheraton Santiago Hotel & Convention Center **:**Junio del2002 a Enero del 2004Sheraton Santiago Hotel & Convention Center **:**Dic. del 2001 a Abril del 2002 | En la actualidad prpopietario de restaurant en algarrobo “SANTA LEÑA”….bar restaurant cervecería comida casera….pizzas con masas a la piedra…sándwich…entre otros productos caseros y de la zona, en mi local me enfoque en administrarlo…estando presente en el área de cocina…salón y barra…en Santa Leña pude plasmar toda la experiencia adquirida en estos años en el rubro de la gastronomía. Se desempeña como maestro (Sub-Chef) en Palacio Circulo Español, realizando tareas como planificación de menú diario, sugerencias, montajes para fotos, entre otras tareas relacionadas con el cargoSe inicia como precursor de fábrica de masas en general, como panes, productos chinos y japoneses. Ya en la actualidad realiza la tarea de marketing de esta mini empresa, donde se desarrolla en la función de captar más clientes, buscar los productos que el mercado requiere y a la vez satisfacer la necesidad de estos.Se desempeña como Chef-Ejecutivo del restaurant Asían de Parque Arauco, dentro de sus labores cabe mencionar: control de costos bajo planilla Excel creada por el, con base de datos reales bajo tablas de rendimientos, control de mermas, planificación de mise an place diaria, semanal y mensual, planificación y ejecución de eventos de alto nivel (V.I.P), planificación de horarios para un staff de 26 a 30 personas, creación y costeo de carta menú por temporada, crear estrategias de venta, controles de higiene y seguridad al pie de lo que la ley estipula, además de formar parte del servicio, estrictos controles de productos tales como controles de temperaturas de materias primas elaboradas, rotulaciones de productos, almacenamientos de estos, entre otros puntos con relación a alta gastronomía.Clases de Chocolatería y bombonería, en Diferentes Club de Tercera Edad y de mujeres (Centros de Madres) en Distintas Comunas.Capacitación Promotores-Chef, para Stand (VARIAS MARCAS) en supermercados Santa Isabel.Sub-Chef (EJECUTIVO): realiza tareas administrativas como manejo de costo de cocina, costeo de carta menú, cumplir metas programas mensualmente, planificación de mice place diaria, semanal y mensual, seguimiento de normativas de higiene y seguridad, manejo de 27 personas a cargo, además de la parte administrativa forma parte del servicio diario, con alto flujo de comensales, curso de capacitación en HACCP entre otros temas.Training en el uso del Wok, con la finalidad de la apertura de un nuevo Restaurant. “ASIAN BISTRO”.Se desempeña como Maestro de Cocina, en cuarto caliente y frió, además de tener conocimientos en recepción de mercadería y sala de pre-elaborado. (Bodega) y sistemas a fines con rotación de productos.Actúa como gestor en la planificación y montaje de eventos particulares como matrimonios, bautizos, fiestas de empresas, etc. Trabaja como empleado en Sheraton Santiago Hotel & Convention Center, donde se desempeña como Ayudante de Cocina Cuarto Frío Sección Banquete y Servicio.Realiza Practica Profesional, desempeñando el cargo de Ayudante de Cocina tanto en Cuarto Caliente como en Cuarto Frió. |
|  |  |

|  |
| --- |
| **ANTECEDENTES EDUCACIONALES** |
|  |
| **Educación Básica :** | Colegio Little College, La Florida |
| **Educación Media :** | Colegio Little College, La Florida |
| **Educación Superior :** | **Formación Profesional:**Instituto Profesional Diego Portales. Providencia |
| * **TITULOS Y GRADOS**
 |
|  |  |
| 1993 **:**1997 **:**1998 **:**1999-2001 **:**  2003 **:** **CURSOS:**2009 | Licencia de Educación Básica.Licencia de Educación Media.Prueba de Aptitud Académica.**Formación Profesional:**Estudia la Carrera de Gastronomía y Cocina Internacional Instituto Profesional Diego Portales. Completa.Titulado como Técnico en Gastronomía y Cocina Internacional.Curso de Capacitación de la normativa HACCP. |

**REFERENCIAS:**

* ANDREA PAREDES

PRODUCTORA EN EVENTOS

FONO: 78452968

* CLAUDIO CONTRERAS (EX CHEF PASTA & BASTA)

 CHEF DUE TORRE.

FONO: 84659620

 Junio 2020.