

María José Pizarro Quinzacara

Teresa Vial 2415, Pedro Aguirre Cerda, RM Chile.
+56 9 7108 3968

| +56 9 4037 5431-
mquinzacarap@gmail.com

Educación

ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL | EGRESADA 2019 | UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE INACAP

Experiencia

MAESTRO DE COCINA | BAR VUDOO | 05/2015 – 04/2018

Realización de inventarios; cartas tipo menú; control de calidad y mermas; inducción a personal sobre prevención de riesgos, tipos de contaminación, buenas prácticas de manufactura; trabajo bajo presión; 3 personas a cargo; trato directo con proveedores.

ADMINISTRADOR | GREEN EQUITABLE | 06/2018 – 02/2019

- Cuadratura de caja, pago de facturas, realización de inventarios, trato directo con proveedores, supervisión de funcionamiento en la cocina, realización de menús semanales, realización de costos, control de calidad, manipulación de equipos gastronómicos y alimentos, 4 personas a cargo.

JEFE DE COCINA Y RECEPCIÓN DE BODEGA | CENTRO DE EX CADETES Y OFICIALES DE LA ARMADA DE CHILE, CALEUCHE BUQUE MADRE | 02/2019 – 03/2020

- Trabajo extenso bajo presión, labores financieras y contables, realización de costos y planificación de eventos y menús semanales, realización de inventarios, control de mermas y contaminación, capacitaciones para el personal sobre prevención de riesgos y accidentes en la cocina, buenas prácticas de manufactura, correcto rotulado y porcionado de materias primas, trato directo con proveedores, realización de fichas técnicas de preparaciones y maquinaria, 12 personas a cargo.

Aptitudes y habilidades

- Versátil, gran capacidad de trabajo en equipo y bajo presión, proactivo, buena capacidad resolutiva de problemas.
- Dominio de idioma francés nivel medio e inglés nivel básico.