

Currículum Vitae

Fernando Pizarro Bordón

39 años

Inglaterra 1144 Depto 1910B1

+569 75 95 20 55

fepoetry@gmail.com

Antecedentes Académicos

Publicista/ Marketing / Instituto Profesional Los Leones - Titulado 2003

Técnico en Gastronomía / IP Chile / Cursando.

Antecedentes Laborales

Tavelli S.A (santiago)

Barista - Calidad - Administración / 2006 - 2010 / Trabajé como asistente de Barista Internacional. Dentro de mis responsabilidades era la revisión de los estándares de calidad y presentación del área de cafetería en sus 15 tiendas (Santiago - viña del mar). Desarrollo e implementación de carta de cafetería gourmet italiana. Capacitación de personal. Trabajé en la propuesta de bebidas frías y la carta de gelatería. Gramajes y estándares de mantenimiento. Fichas Técnicas. Presupuesto y Proveedores.

Calipso Intenso casi Azul Café (santiago)

Barista - Jefe de Tienda / 2010 - 2012 / Trabajé como inicialmente como barista en la tienda de Agustinas para luego ser ascendido como Jefe de Tienda en la sucursal de Huérfanos y apoyo part time como Jefe de tienda en la sucursal de Lastarria. Trabajé en el desarrollo de la carta de cafetería, costos y capacitación. También desarrollé el trabajo de cocina y preparación de sándwiches gourmet italiano (tendencia de la marca). Estándares y Presentación. Propuesta de loza y arquitectura de interior (diseño y decoración).-

Cafetería Central (franquicia café Illy, santiago)

Jefe de Tienda - Administrador / 2013 - enero2015 / Trabajé como Administrador. Solicitud de Pedidos, costos, stock de tienda y estándares de mantenimiento, food y capacitación. También trabajé en RRHH en el tema de contratación de personal y la construcción de horarios de trabajo. Capacitación software Restó. Diseño e implementación de carta gourmet, cafetería y food. Bebidas frías. Diseño de tienda, mantenimiento y mobiliario. Propuesta de loza y atención al cliente.

Emporio La Rosa Plaza Oeste (franquicia Sociedad Kuky SPA, santiago)

Sub Jefe de Tienda / febrero – Agosto 2016/

Trabajé apoyando al dueño de la franquicia en el mantenimiento de estándares de calidad y administración de tienda. Fui capacitado en el software Restó. Aprendí protocolo de tienda mall, fichas técnicas. Entre algunas tareas realizadas: Programación de Horarios de Trabajo, Rotación de Productos, Pedidos, Arqueos de Caja, Manejo de Proveedores, Jefatura de Equipo, Administración, Contratación de Personal.

Cenica spa (Valparaiso)

Encargado de Cocina / marzo 2017 - 2019/

Responsable del casino de la empresa, de las compras, diseño y planificación de menús, bodega e inventario. Estaba a cargo de dos apoyos.

Hogar de Ancianos Casa de Reposo Vida y Hogar (Las Condes)

Encargado de Cocina octubre 2020 - mayo 2021