

Renzo Quispe Huamán

Cocinero · Partida de calientes y cocina fría

+34 600 000 000 renzo.quispe@ejemplo.com Barcelona

PERFIL PROFESIONAL

Cocinero con cuatro años de experiencia en una cevichería de Lima y diez meses en la partida de calientes de un restaurante de menú del día en Barcelona. Preparo guisos, corto pescado y trabajo la cocina fría. Busco trabajo de cocinero en Barcelona, con disponibilidad para turnos partidos y fines de semana.

EXPERIENCIA LABORAL

Cocinero de partida (calientes)

mar. 2024 – dic. 2024

Restaurante de menú del día · Barcelona

- Preparación de guisos.
- Pelado de patatas y corte de verduras.
- Limpieza de la partida y conservación de los alimentos en cámara frigorífica.

Cocinero en cevichería

2018 – 2022

Cevichería · Lima (Perú)

- Preparación de leche de tigre y ceviche.
- Corte de pescado para ceviche.
- Elaboración de arroz con mariscos.
- Atención de la cocina fría en las horas de más trabajo.

FORMACIÓN

Curso de cocina

2017

Lima (Perú)

IDIOMAS

Español

Nativo

Inglés

A2

COMPETENCIAS

Cocina de partida

Preparación de guisos

Cocina fría y ceviches

Corte de pescado

Conservación en cámara frigorífica

Limpieza y orden de la partida

Disponibilidad: Inmediata · Turnos partidos, fines de semana y festivos