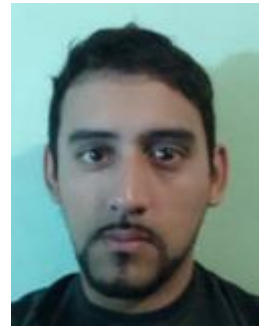


Guillermo Eduardo Páez

Washington 897, Malvinas Argentinas.CP: 1667

Cel:1534570444 Tel :(02320)495175

zeduard89@gmail.com



Información Personal:

Nacionalidad: Argentino

Fecha de nacimiento: 17 de agosto 1989

Edad: 27 años

Estado civil: Soltero

DNI: 34.852.823

CUIL: 20-34.852.823-9

Licencia de conducir: A2 B1

Curso de manipulación de Alimentos: Vigente

Vehículo propio: Si

Objetivo:

Comenzar a adquirir conocimientos en diferentes áreas y así poder conocer y desarrollar mis cualidades. Poder entrelazar la experiencia adquirida y aplicarla en cualquier ambiente laboral. Llegar a desarrollarme profesionalmente en mi carrera.

Estudios:

Universitarios

Universidad de la Marina Mercante (2015-en curso)

Título: Ingeniería Industrial

Terciarios

Escuela de Arte Gastronómico (Gobierno de la ciudad) – Sede Olivos (2008-2009)

Título: Cocinero para restaurant

Secundario

Instituto San Eduardo– José C. Paz (2005-2007)

Título: Bachiller en ciencias de la naturaleza, salud y medio ambiente.

Informatics

Windows – Office – Internet

Idiomas

Inglés – Liceo Cultural Británico

First certificate (en curso)

Curso completo (2014)

Cursos Auxiliares:

- Cruz Roja Argentina – Primeros Auxilios. (2012)
- Envasado y cocción al vacío – Gobierno de la ciudad. (2014)

Experiencia Laboral:

Burger Mood (2016-04)

Tareas: Elaboración y despacho, manejo de planillas, control y rotación de mercadería.

Cel. Referencia: (011) 65274178 Nicolás Papacian

Públic Restaurante (2015)

Tareas: Cocinero, control de stock y producción.

Elaboración de comidas al vacío: (Bondiola, Salmon, pollo, lomo, salsas...)

Postres: (marquise, cheescake, merengue italiano tartas...)

Unaghi - Sushi Bar (2014)

Tareas: Encargado de turno: 3 personas a cargo

Despacho y producción de sushi en general, manipulación de pescados blancos, salmón y pulpo, control de stock por planillas.

Encargado de pedidos y recepción de mercadería.

Sushi pop– Delivery (2013)

Tareas: Despacho y producción de sushi en general, manipulación de pescados blancos, salmón y pulpo, control de stock por planillas.

Restaurant La Quintana (2011-2012)

Tareas: Elaboración y despacho de minutas y pastas. Producción de pastas (pastas rellenas y ñoquis), salsas clásicas y elaboración de minutas.

Restaurant Casimiro (2008-2010)

Tareas: Elaboración y despacho de minutas, control de stock de carnes.

Rotación de mercadería.