

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| NOMBRES Y APELLIDOS: | Yeiner Mauricio Alegria Herrera |
| LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: | 09 de Septiembre de 1999 |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1118311713 de Yumbo |
| SEXO: | Masculino |
| ESTADO CIVIL: | Soltero |
| DIRECCIÓN: | Calle 2W #2n-34 Yumbo, Colombia |
| TELÉFONO: | 3015160121 |
| E-MAIL: | alegriayeiner@gmail.com |

PERFIL PROFESIONAL

Soy una persona responsable, puntual, creativa y con muy buena disposición para cualquier tarea que se me asigne. Soy ágil, con conocimientos en manejo de camiones de carga pesada y manejo de una cocina de producción y organización, entre otras habilidades que he adquirido en estos años de experiencia que tengo en el campo. Con facilidad de adaptación, capacidad de mantener la calma bajo presión y capacidad de trabajar en equipo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

I.E. ALBERTO MENDOZA MAYOR DE YUMBO – Liceo Comercial | Bachiller Técnico Comercial 2017

IMETY – YUMBO | CHEF DE COCINA 2018

ESCUELA DE GASTRONOMÍA MARIANO MORENO – CALI | CHEF DE COCINA 2021

EXPERIENCIA LABORAL

CONDUCTOR CAMIÓN DOBLE TROQUE DE REPARTO | cervecería del valle / BAVARIA

02 DE ENERIO de 2023 – 02 de enero 2025

Movilizar de mercancía en camión a nivel departamental, ayudar a cargar y descargar mercancías de los camiones para entregarlos en los puntos indicados. Realizar cobros de pedido ocasionalmente y gestionar la buena entrega de la mercancía en óptimas condiciones, Durante el viaje, leer mapas de carreteras para encontrar la dirección de entrega.

AUXILIAR DE REPARTO | cervecería del valle / BAVARIA

22 de DICIEMBRE de 2022 - 22 de DICIEMBRE de 2023

Ayudar a los conductores a cargar y descargar mercancías de los camiones y entregarlos en los puntos indicados. Durante el viaje, leer mapas de carreteras y ayudar al conductor a encontrar la dirección de entrega.

COCINERO | SABOR & ANDO

01 de MAYO de 2022 - 21 de DICIEMBRE de 2022

Me encargo principalmente de realizar el Manu seleccionado por los clientes, de la organización y aseo de la cocina

COCINERO | HOTEL MARRIOTT CALI

Junio - Agosto 2021

Me encargaba principalmente de controlar, recibir y almacenar los suministros de alimentos y evitar que se estropeen, realizar pre-alistamiento (mise en place) y realizar la limpieza de la cocina.

COCINERO | LLAMAME LUPE RESTAURANTE

Agosto 2019 - Mayo 2021

Me encargaba principalmente de preparar los ingredientes y cocinar menús completos o platos individuales, verificar la calidad de la comida, probándola y comprobando su cocción, planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y solicitar suministros, entregar los platos a los meseros, controlar, pedir, recibir y almacenar los suministros de alimentos y evitar que se estropeen, realizar pre-alistamiento (mise en place), realizar la limpieza de la cocina.

REFERENCIAS

FABIAN SOLARTE | REFERENCIA LABORAL SABOREANDO

Telefono:3127921965

BREINER | REFERENCIA LABORAL H. MARRIOTT

Teléfono: 313 719 1283

NICOLAS USCATEGUI | REFERENCIA LABORAL R. LLAMAME LUPE

Teléfono: 300 3511319

CAROLINA RIASCOS | REFERENCIA PERSONAL

Teléfono: 350 365 5609

CESAR MUÑOZ | REFERENCIA PERSONAL

Teléfono: 3233978170