

## HOJA DE VIDA



### DATOS PERSONALES

<b>NOMBRES Y APELLIDOS:</b>	Yeiner Mauricio Alegria Herrera
<b>LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:</b>	09 de Septiembre de 1999
<b>CÉDULA DE CIUDADANÍA:</b>	1118311713 de Yumbo
<b>SEXO:</b>	Masculino
<b>ESTADO CIVIL:</b>	Soltero
<b>DIRECCIÓN:</b>	Calle 2W #2n-34 Yumbo, Colombia
<b>TELÉFONO:</b>	3015160121
<b>E-MAIL:</b>	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 Menu 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