

MAURICIO FAJARDO CASTELLANOS

Carrera 51 # 3 - 66
Teléfonos: 3192482240
Santa fe de Bogotá, DC.



DATOS PERSONALES

FECHA DE NACIMIENTO: 27 de Diciembre de 1966, Cali, Valle del Cauca
CEDULA DE CIUDADANIA. No. 79408277
NACIONALIDAD: Colombiano
ESTADO CIVIL: Casado
HIJOS: 3
E-MAIL: mauriciofajardochef@gmail.com
PROFESIÓN: Conductor / Chef / Cocinero

EXPERIENCIA Y LOGROS

GUIANZA Y TURISMO ELITE SAS

Conductor

2020 - actualmente

Tofos Fajardo

3162580143

Transporte de pasajeros para turismo a nivel regional

CODUCTOR TAXI WCN 395

Luis Jairo Sánchez Torres

3162795981

2019

Conductor de taxi en tiempo completo

FAJARDO EVENTOS Y CATERING - RESTAURANTE TOMATI

Chef gerente

1990- Actualmente

Administración de la empresa, clases de cocina, asesorías en montaje de restaurantes, elaboración de proyectos de gran consumo, capacitación de personal. Atención de eventos para todo tipo de recepciones empresariales o personales, impulso, mercadeo y promoción de producto. (Alpina, Fedegan, Fedepapa, Éxito, etc.)

EL BUEN GOURMET

CHEF

Contrato de servicios - actualmente

Stella Linares.

3102694963

Atención de eventos para todo tipo de recepciones empresariales o personales; elaboración de menús, receta estándar, manejo de personal para grandes eventos como circo del sol, conciertos (estéreo picnic, Shakira, U2, Roger Waters, Foo Fighters, etc)

IPES: INSTITUTO PARA LA ECONOMÍA SOCIAL

Chef Contratista

Octubre 2020 - Diciembre 2021

Prestación de servicios de apoyo para el acompañamiento y seguimiento de los programas de capacitación para el fortalecimiento en la cadena de alimentos realizados por la subdirección de formación y empleabilidad de la entidad para comerciantes de las plazas de mercado y vendedores informales de la ciudad.

INSTITUTO COLOMBIANO DE APRENDIZAJE INCAP

Chef Formador

Tel 5951951

14 Julio 2014 - 30 de noviembre 2014

Docente en formación de cocina colombiana y básica para aprendices de la institución. Organización de clases empleando método inductivo-activo. Elaboración de clases con base en el proyecto pedagógico institucional, desarrollo de proyecto de la feria de gastronomía de INCAP.

JUEZ EN EL IV CAMPEONATO NACIONAL DE COCINA Y PASTELERIA 2014

Asociación Colombiana de Chef

3 - 7 de Junio

ALMACENES ÉXITO

Chef

Teléfonos: 6605200 Ext.4637

Miguel sarmiento

Noviembre 29 de 2005 – 25 Julio de 2012

Chef del Éxito Country, elaboración de recetas estándar para platos especiales, capacitación de personal, realización de eventos en todas las secciones del almacén especialmente en Frescos, preparación e impulso de quesos y carnes maduradas, manejo de personal, shows de recetas al público con productos de marca o exclusivos principalmente, capacitación en cocina para empleados, manejo de las **BPM**, manejo de **HACCP** solución de problemas al cliente y a la sección que solicite mi servicio.

ALMACENES ÉXITO

Chef

Teléfonos: 6605200 Ext.4637

Miguel sarmiento

Julio 13 de 2004 – Agosto 25 de 2005

Elaboración de recetas estándar para el almacén, clases de cocina y capacitación para el personal y clientes del almacén, impulso de comidas preparadas, elaboración de tablas y recetas con quesos y carnes maduradas, estandarización de recetas, impulso de productos marca propia. Manejo de **BPM**, manejo de personal. Preparación de platos a la carta y menú gourmet.

RESTAURANTE CIUDADELA Santa Pola – ALICANTE – ESPAÑA

Jefe de cocina Chef

Teléfono: 965417082

Anibal Retrevria

Noviembre 2000 a mayo 2001.

Preparación de cocina mediterránea, Administración de personal, manejo de recetas, instrucción de las **BPM** y técnicas de menaje para meseros, preparación de buffets y alta cocina, racionalización del costo.

CATERING DE COLOMBIA – General Motor Colmotores

Chef casino

Teléfono: 4148334

Edgar Gutiérrez

Julio 2000 a oct 2000.

Elaboración de menús para personal técnico y Administrativo de **General Motor de Colombia**, (2.500 puesto) preparación de bufets para eventos especiales, manejo de personal y costos de cocina, elaboración de recetas estándar, salsas y bases para cafeterías, Manejo de **BPM**, Conocimiento de **HACCP**

COMPETENCIAS LABORALES

NORMA: SENA

PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Código 260201011

Octubre 2013

NORMA: SENA

EJECUTAR PROCESOS BASICOS PARA LA PRESTACION DE SERVICIOS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

Código 260201012

Octubre 2013

FORMACIÓN ACADEMICA

SENA

COCINA (ACO 105) 2 años 1999.

SENA SOFIA

Agosto 2014

INTERACCION EN INGLES 1

SENA SOFIA

Mayo 2014

APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS METODOLOGICAS EN INVESTIGACION:

Procesos de ciencia, tecnología e innovación.

SENA SOFIA

Abril 2014

PEDAGOGIA HUMANA

INSTITUTO CULTURAL NOCTURNO LA SERENA

Bachillerato académico

Santa fe de Bogotá, noviembre de 2000.

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR CUN.

Cocina. 1 semestre, 1989

REFERENCIAS

- **JORGE ENRIQUE MARTINES RAMIREZ PERFILUNO**
 - **Chef**
 - Teléfono: 3143783770
- **DIEGO FERNANDO FAJARDO**
 - **Abogado**
 - Teléfonos: 3102416303
- **HARRY NORBERTO PALACIOS AMADO**
 - **Economista Ministerio de Hacienda**
 - Teléfono 3114938787

Atte.



MAURICIO FAJARDO CASTELLANOS
CC 79408277