



SOBRE MÍ

Chef confiable con amplia experiencia en el rubro gastronómico, con sólidas habilidades técnicas adquiridas a lo largo de mi trayectoria laboral.

Capaz de garantizar una correcta ejecución de recetas y preparaciones, así como una cuidada decoración de platos y estrictos estándares de higiene junto al equipo de cocina.

Profesional versátil y adaptable a distintos estilos de cocina, con profundo conocimiento del funcionamiento integral de una cocina y de su correcto mantenimiento para asegurar resultados óptimos.

Los tipos de Cocina que mas eh trabajado son la Cocina Peruana, Nikkey, Japonesa, Mexicana, Puerto Riqueña, entre otras.

Tambien tengo un manejo avanzado del idioma ingles.

EDUCACIÓN

TÍTULO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

Aiep /
Rancagua, Colchagua /
2012

Técnico en Prevención de Riesgos

HABILIDADES

CONTROL DE INVENTARIOS

ANÁLISIS DE RIESGOS

SUPERVISIÓN DE CALIDAD

LIDERAZGO

CREATIVIDAD

ORGANIZACIÓN

FELIPE CEREÑO JORQUERA

 Rancagua, 2820000

 935903918

 felipe.ce.jo@gmail.com

EXPERIENCIA LABORAL

RAMONAS

Portland, Maine
ago. 2025 - ene. 2026

Encargado de Producciones

Chef a cargo de todas las producciones del Restaurant, para un posterior uso en la línea o Eventos.

FRANCISKA

Portland, Maine
mar. 2025 - jul. 2025

Chef

Chef a cargo de la cocina y el personal, mis principales funciones eran la creación de platos en un inicio del restaurant y creacion de platos especiales, con las materias primas de cada estacion. Organizar la Cocina para un correcto uso y una eficiente distribucion de cada equipo de Cocina manteniendo la seguridad. Entrenar al personal de la cocina y coordinar diariamente con el equipo del salón, para servicios profesionales. Creacion de los Costos de los platos, Recetas y horarios de trabajo. Encargado de compras y contrataciones para la cocina.

PAPI

Portland, Maine
ago. 2024 - mar. 2025

Jefe de Cocina

Encargado de un equipo de servicio, entrenar personal para la correcta ejecución de recetas ,manteniendo los equipos o herramientas en buenas condiciones y respetando la higiene correspondiente.

PACIFICO

Saco, Maine
oct. 2023 - jul. 2024

Chef de línea

Encargado de la estacion caliente del restaurant y ayudante de panadería, pastelería. Creacion de un plato mensual para especiales.

ALAIA

Pichilemu, Cardenal
Caro
mar. 2022 - ago. 2023

Chef de Línea

Cocinero en la línea fría o caliente
Ayudante de Pastelería
Tambien participaba en cada evento que se hacia en el Hotel, en la cual trabajabamos diferentes tipos de comida.

LA CONTRA

mar. 2022 - mar. 2023

Chef

Encargado de Personal, Recetas,Ejecución de recetas, platos, limpieza.
Creación de platos.
Creacion de horarios de trabajo para el equipo
Contratación de personal
Encargado de Postres.
Encargado de compras y busqueda de proveedores.

CUARZO LODGE

Pichilemu, Carednal
Caro
feb. 2021 - feb. 2022

Chef de línea

Encargado de la Línea Fría
Ayudante de Pastelería y Panadería