

CARLOS MEDINA GONZÁLEZ

Maestro de Cocina | Especialista en Fuegos y Ahumados

■ Pucón, Chile | ■ +56 9 6149 2621 | ✉■ cmedina@construtoraliwen.cl

Perfil Profesional

Soy un profesional versátil y polivalente, con trayectoria en gastronomía, fotografía, ventas y mantenimiento técnico. Me desempeño como maestro de cocina, planchero y especialista en fuegos y ahumados, con dominio en cocina caliente y desarrollo de nuevas preparaciones. Técnico en reparación de maquinaria gastronómica, con habilidades prácticas para el diagnóstico y resolución de fallas. También cuento con experiencia en fotografía artística y comercial, y en la venta de productos eléctricos, metales preciosos y panadería artesanal. Me caracteriza la adaptabilidad, la curiosidad por aprender y el compromiso con la excelencia en cada proyecto.

Experiencia Laboral

Encargado de Ahumados y Cocina Caliente — Restaurante Byroots (Pucón, Chile)

Febrero 2024 – Actualidad

Responsable de los procesos de ahumado y cocina caliente, con dominio en fuegos, plancha y control de temperaturas. Participación en la creación de platos y desarrollo de nuevas recetas. Aseguro calidad, consistencia y organización en la mise en place.

Panadero y Vendedor — Santo Pan (Pucón, Chile)

Octubre 2022 – Enero 2024

Elaboración de panes de masa madre y atención al cliente. Comunicación del valor nutricional y beneficios del producto artesanal. Participación en ventas y gestión de mostrador.

Ayudante de Cocina y Copero — Patio Viejo (Pucón, Chile)

Octubre 2022 – Enero 2024

Apoyo al área de cocina nocturna en la preparación y organización de mise en place. Asistencia en cocina caliente y lavado de utensilios durante turnos de alta demanda.

Ayudante de Cocina — Due Pasta (Pucón, Chile)

Marzo 2021 – Enero 2022

Preparación de platos tradicionales italianos y pastas frescas. Organización de mise en place y colaboración directa con el chef.

Encargado de Compras y Asistente de Bartender — 4 Diablos Social Club (Chile)

Enero 2010 – Marzo 2011

Gestión de compras para cocina y bar. Apoyo en coctelería básica y atención al cliente en eventos sociales.

Formación y Cursos

- Operaciones y Mantenimiento de Maquinaria de Alimentos — Maquinet (2018)
- Fotografía Profesional Artística y Comercial — Killstore (2017)
- Curso Gastronómico de Comida Tradicional Italiana — Preparación de Platos y Pastas a la Sémola (2014)

Habilidades

- Dominio en fuegos, plancha y técnicas de ahumado.
- Conocimiento técnico en maquinaria gastronómica.
- Creatividad culinaria y desarrollo de recetas.
- Atención al detalle y organización de mise en place.
- Habilidades comunicativas y orientación al cliente.
- Fotografía gastronómica y artística.
- Adaptabilidad, liderazgo y trabajo en equipo.