



LEANDRO O.

DATOS DE CONTACTO



San Sebastián



13/05/1971



B



Argentino/Español

PERFIL PROFESIONAL

Responsable de cocina con sólido perfil comercial y experiencia en la gestión de personal y tareas en entornos demandantes. Soy una persona dinámica, que se esfuerza en todo momento por ofrecer un servicio de calidad. A eso puedo sumar una amplia experiencia profesional y un sólido conocimiento del sector. Tengo también facilidad para trabajar en equipo y de forma autónoma, según las necesidades del puesto. Busco la oportunidad de demostrar mi capacidad en una empresa en crecimiento. Persona con amplia experiencia en el sector, capaz de asumir responsabilidades y tomar decisiones con solvencia. Tengo buenas habilidades comunicativas y en atención al cliente. Quisiera desarrollarme profesionalmente en una empresa donde se valore una trayectoria como la mía.

EXPERIENCIA LABORAL

Febrero 2019 - Febrero 2025

Agente comercial

Euskal Exclusivas, Basauri, Bizkaia

- Asesoramiento personalizado: identificación de las necesidades del cliente y oferta de productos.
- Cumplimiento de metas: cierre de ventas para satisfacer los objetivos comerciales de la empresa.
- Gestión de cuentas comerciales: manejo eficaz y ampliación de la cartera de clientes asignada.
- Procesamiento de pagos: gestión de transacciones y emisión de comprobantes.
- Procesamiento de reclamaciones: resolución de problemas y quejas de los clientes.
- Atención al cliente: respuesta a consultas de manera presencial, telefónica y por correo electrónico.
- Labores de venta: servicio de venta y atención cuidada al cliente.
- Gestión de tareas: realización eficaz de las obligaciones propias del puesto.

Diciembre 2015 - Diciembre 2019

Propietario de restaurante

Jauregi Jatetxea, Aia, Guipúzcoa

- Trabajo de oficina: realización de las tareas administrativas propias del puesto.

- Atención de forma online: gestión del correo electrónico y comunicaciones de la empresa.
- Atención telefónica: contacto y servicio a través del teléfono.
- Coordinación de eventos de la empresa: planificación y organización de reuniones.
- Gestión de personal: desarrollo y dirección de un equipo de profesionales versátil y eficiente.
- Gestión de presupuestos: control y seguimiento de ingresos y gastos.
- Orden y limpieza: mantenimiento del área de trabajo limpia y ordenada.
- Uso de programas informáticos: trabajo eficiente con el software propio del puesto.
- Gestión de tareas: realización eficaz de las obligaciones propias del puesto.

Agosto 2013 - Octubre 2015

Cocinero

RESTAURANTE MARINA BERRI, Zumaia

- PARTIDA DE CARNES Y PESCADOS
- Técnicas de cocina: uso de los métodos de cocción y preparación más adecuados para cada receta.
- Preparación de alimentos: lavado, pelado, corte y cocción de carnes y verduras.
- Higiene alimentaria: cumplimiento de todas las normas de seguridad y manipulación de alimentos.
- Seguimiento de recetas: elaboración y presentación de platos según las instrucciones de preparación.
- Conservación de alimentos: almacenamiento adecuado de productos procesados y materias primas.
- Rotación de menús: definición de los platos a incluir en la carta en cada período.
- Orden y limpieza: mantenimiento del área de trabajo limpia y ordenada.

Abril 2011 - Julio 2013

Segundo jefe de cocina

RESTAURANTE BIDE BIDE, Tolosa

- PARTIDA DE CARNES a la parrilla y PESACDOS
- Elaboración de menús: confección de menús diarios o para eventos específicos.
- Supervisión de cocina: monitoreo del trabajo de cocina y presentación de platos.
- Adaptación de menús: modificación de los platos según temporada y disponibilidad de ingredientes.
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.

Febrero 2007 - Marzo 2011

Responsable jefe de cocina

RESTAURANTE SIDRERIA SALABERRIA, San Sebastian

- COCINA TRADICIONAL VASCA

- Supervisión de cocina: monitoreo del trabajo de cocina y presentación de platos.
- Elaboración de menús: confección de menús diarios o para eventos específicos.
- Gestión de inventarios: control constante de los productos recibidos y gastados.
- Control de calidad: control de calidad y de estándares de presentación de platos y productos.
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.
- Compra de suministros: selección de proveedores y negociación de precios de productos.
- Adaptación de menús: modificación de los platos según temporada y disponibilidad de ingredientes.
- Orden y limpieza: control del mantenimiento de la limpieza y la organización en la cocina.
- Gestión de personal: desarrollo y dirección de un equipo de profesionales versátil y eficiente.

Abril 2006 - Septiembre 2006

Responsable jefe de cocina

RESTAURANTE SA CALETA, Ibiza

- COCINA TRADICIONAL IBICENCA
- Organización del trabajo: administración de recursos y tiempos para alcanzar las metas fijadas.
- Eficacia en el trabajo: cumplimiento eficiente de las tareas asignadas.
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Dirección de personal: selección, coordinación y capacitación del equipo de cocina.
- Adaptación de menús: modificación de los platos según temporada y disponibilidad de ingredientes.
- Orden y limpieza: control del mantenimiento de la limpieza y la organización en la cocina.
- Supervisión de cocina: monitoreo del trabajo de cocina y presentación de platos.

Junio 2005 - Septiembre 2005

Segundo jefe de cocina

RESTAURANTE CAFE SYDNEY, Ibiza

- COCINA INTERNACIONAL
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Orden y limpieza: control del mantenimiento de la limpieza y la organización en la cocina.
- Orden y limpieza: mantenimiento del área de trabajo limpia y ordenada.
- Eficacia en el trabajo: cumplimiento eficiente de las tareas asignadas.

Junio 2002 - Febrero 2005

Responsable jefe de cocina

RESTAURANTE AGUSTIN ENEA, Tolosa

- COCINA DE AUTOR
- Dirección de personal: selección, coordinación y capacitación del equipo de cocina.
- Gestión de inventarios: control constante de los productos recibidos y gastados.
- Elaboración de menús: confección de menús diarios o para eventos específicos.
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Compra de suministros: selección de proveedores y negociación de precios de productos.
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.
- Orden y limpieza: control del mantenimiento de la limpieza y la organización en la cocina.
- Gestión de personal: desarrollo y dirección de un equipo de profesionales versátil y eficiente.
- Orden y limpieza: mantenimiento del área de trabajo limpia y ordenada.

Febrero 2001 - Marzo 2002

Segundo jefe de cocina

RESTAURANTE BODEGON ALEJANDRO, San Sebastian

- PARTIDA DE CARNES Y PESCADOS
- Higiene en cocina: supervisión del seguimiento de protocolos de higiene y seguridad.
- Técnicas culinarias: elaboración profesional de platos y presentaciones.
- Adaptación de menús: modificación de los platos según temporada y disponibilidad de ingredientes.
- Orden y limpieza: control del mantenimiento de la limpieza y la organización en la cocina.
- Supervisión de cocina: monitoreo del trabajo de cocina y presentación de platos.

Marzo 2000 - Diciembre 2000

Cocinero de pescados y mariscos

RESTAURANTE KURSAL, San Sebastian

- PARTIDA DE PESCADOS
- Higiene alimentaria: cumplimiento de todas las normas de seguridad y manipulación de alimentos.
- Preparación de alimentos: lavado, pelado, corte y cocción de carnes y verduras.
- Técnicas de cocina: uso de los métodos de cocción y preparación más adecuados para cada receta.
- Conservación de alimentos: almacenamiento adecuado de productos procesados y materias primas.
- Seguimiento de recetas: elaboración y presentación de platillos según las instrucciones de preparación.

Abril 1998 - Noviembre 1999

Cocinero

RESTAURANTE CENTRAL, Palermo

- ENTRANTES Y SEGUNDOS
- Orden y limpieza: mantenimiento del área de trabajo limpia y ordenada.
- Gestión de proyectos: desarrollo de proyectos y programas de la empresa.
- Conservación de alimentos: almacenamiento adecuado de productos procesados y materias primas.
- Rotación de menús: definición de los platos a incluir en la carta en cada período.
- Seguimiento de recetas: elaboración y presentación de platillos según las instrucciones de preparación.

FORMACIÓN

Octubre 1998

Prácticas de formación intensiva in Cocinero Profesional

Restaurante Martin Berasategi, Lasarte Guipuzkoa

Febrero 1998

Prácticas Intensivas cocina creativa in Cocinero Profesional

Restaurante Mugaritz, Oiartzun Guipuzkoa

Marzo 1997

Cocinero Pizzas Artesanas in Maestro Pizzero

Cursos de Formación Corniente, Liniers Argentina Pcia Bs As

BACHILLERATO COMPLETO

Colegio Almirante Brown, Adrogué Pcia Bs As

COCINERO PROFESIONAL in PREPARACION GASTRONOMICA

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA