

Santiago José Uribe Corredor
1.127.249.985 de Consulado de Miami
+57 (311) 278 3290
santiagouribe93@gmail.com

PERFIL:

Chef administrativo egresado de La Salle College - Bogotá D.C., con especialización en carnes en la Universidade de Caxias do Sul - RS, Brasil. Alto dominio y manejo del lenguaje administrativo y gastronómico en español, inglés y portugués. Amplio conocimiento en el proceso de creación de proyectos gastronómicos de producción masiva independientes y para restaurantes. Experiencia en atención de eventos (+6000 personas), producción masiva de alimentos, jefe de parrilla en restaurantes de parrilla gourmet de alto flujo y creación de emprendimiento en producción artesanal de salsas. Facilidad de liderazgo, comunicación asertiva y organización alrededor de la ejecución de metas puntuales.

DATOS PERSONALES:

<i>Nombre</i>	Santiago José Uribe Corredor
<i>Lugar y fecha de nacimiento</i>	Bogotá, 16 de junio de 1993
<i>Dirección de residencia</i>	Calle 52A #4-20 apto 201
<i>E-mail</i>	santiagouribe93@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

<i>Bachillerato</i>	High School Fort Lauderdale High School Fort Lauderdale - FL - 2012
<i>Tecnologo</i>	Gastronomía y Administración de Restaurantes LaSalle College Bogota Bogota, Colombia - 2017
<i>Programa de Intercambio (especialización en Carnes)</i>	Gastronomía Universidade de Caxias Do Sul Caxias, RS, Brasil - 2014- 2015

EXPERIENCIA LABORAL

BGC ALIMENTOS ESPECIALES

Cargo: Chef Ejecutivo de Eventos

Responsable de la creación y costeo, de los eventos atendidos por BGC Alimentos especiales.

Responsable de la logística y organización de los eventos: contrataciones de personal para eventos, logística de Transporte para personal y la comida en los eventos.

LA HUERTA COLOMBIANA

Cargo: Chef Administrativo (DIRECTOR DE EVENTOS)

Chef Administrativo de, Chef a Domicilio de LA HUERTA COLOMBIANA, Encargado de creación de los eventos, Creación de Menús, creación del Minuto de los eventos ejecutivos, y organización de los eventos (pedidos, contratación de personal, organización del espacio del evento, etc.)

LA BIFERIA

Cargo: Jefe de Parrilla

Jefe de parrilla, es el jefe de la cocina en La Biferia, Las responsabilidades del cargo son: Parrillar la Carne a la perfección con el término especificado por el cliente al momento de hacer el pedido, estar pendiente del inventario físico de la cocina, Aseo de la cocina, revisión de formatos de limpieza y desinfección del área de Cocina. Revisar las producciones de la Cocina Fria y Cocina Caliente. Hacer los pedidos de materia prima para que siempre esté surtida la cocina.

ICIF

Cargo: Chef

Responsabilidades del cargo: desarrollar y cocinar las recetas que entrega el chef para la producción de los platos para los eventos de 6000+ personas. Responsable de la panadería y la producción de canopes (Menús de pasabocas mini).

REFERENCIAS LABORALES

Bernardo Gomez Cortazar

Fundador y Gerente General - BGC Alimentos Especiales
(300) 202 - 3741

Gioelli Franco

Jefe de Cocinas ICIF
+55 54 8123-2288

REFERENCIAS PERSONALES

Daniel Polanco Devia

(302) 259 - 6574

Camilo Gomez

(300) 203 - 8513