



QUERUBIN CAICEDO RUEDA

CC. 1020765266 DE BOGOTA

CALLE 146ª #58B-22 APTO 102

COLINA CAMPESTRE

TELEFONO: 4695540 - 3203901754

qcr23@hotmail.com - qcaicedo@gmail.com

Bogota, Colombia

PERFIL

Profesional en gastronomía y gestión de restaurantes, con habilidad para liderar y fomentar el trabajo en equipo, excelentes relaciones interpersonales a todo nivel, adaptabilidad al cambio y al aprendizaje continuo, persistente, emprendedor orientado a resultados.

EXPERIENCIA, LOGROS Y ESTUDIOS

S.O.S GOURMET CATERING

Cargo: Propietario

Funciones: Dirección, organización y preparación de eventos

Teléfono: 6403028

Noviembre /12 – Diciembre/15

EL ARBOL DE EXUPERY

Cargo: Chef asistente

Funciones: Preparación de alimentos, asistente de cocina caliente

Teléfono: 6359675

Febrero/12 – junio/13

PRACTICAS HARRY SASSON

Cargo: aprendiz

Funciones: preparación de alimentos, asistente de cocina caliente y despensa

FORMACION PERSONAL

LA SALLE COLLEGE

Gastronomía y gestión de restaurantes

Programa finalizado (VIII Cuatrimestres)

Enero 2010 - junio 2012

Bogotá – Colombia

COLEGIO TECNICO BILINGÜE

Bachiller Técnico Bilingüe

Honda (Tolima)

2009

OTROS ESTUDIOS

- Diplomado en Cocina Peruana, Le Cordon Bleu – Perú (6 meses)
- Diplomado Cocina de Vanguardia, Le Cordon Bleu – Perú (6 meses)
- Parrilla Argentina, Instituto Superior Mariano Moreno (3 meses)
- Cocina al Wok, instituto Superior Mariano Moreno (1 ½ meses)
- Panadería francesa con los chefs Bruno Gillot y Olivier Hanocq, Instituto Superior Mariano Moreno (1 ½ meses)
- Diplomado de Administracion y Marketing, Academia de cocina Verde Oliva. (4 meses)
- Ingles, La Salle College
- Cursos de Word, Excel

REFERENCIAS LABORALES

Samira Ibrahim

Chef Ejecutiva – Docente Universidad La Sabana, Bogotá

Tel: 318 717 34 62

Julian Palacios

Chef Hotel Intercontinental, Cartagena

Tel: 3177568026

REFERENCIAS PERSONALES

Luz Estela Rueda

Ama de casa

Tel: 6134389-310 8030047

Querubin Rueda Vizcaya

Economista

Tel: 310 7405795

