HENRY EMILIO MOLINA CUENTAS

Celular: 316 411 37 19

Correo: emimolcu@hotmail.com

2018



Datos Personales

Fecha de Nacimiento:	15 de mayo de 1978
Edad:	40 años
Identificación:	7 629 894
Lugar de Nacimiento:	Santa Marta, magdalena
Estado Civil:	Soltero
Dirección de Residencia:	Carrera 39B No. 28A 46 sur
Ciudad de Residencia:	Bogotá, D.C

Perfil Profesional

Técnico en Hotelería y Gastronomía, experto en cocina nacional y manejo de personal auxiliar. Amplia experiencia en casinos escolares, organización y logística de eventos sociales, con un amplio fólder de recetas de creación propia, resultado de mi larga trayectoria y mi dedicación al arte de la culinaria. Estratégico para la adquisición de clientes e innovación de platos.

Por mi experiencia y trayectoria en colegios, cuento con toda la capacidad de manejar y dirigir en buen ambiente laboral las funciones que allí se demandan.

Buen manejo en materias primas, costos, caja menor y compras.

Conocimiento en BPM y formatos documentados de control.

Formación Académica

Colegio Nacionalizado de Bachillerato de Gaira

Título obtenido: Bachiller Académico

1995

Santa Marta.

Talleres: cocina básica colombiana, cocina fría y caliente.

Preparación de postres y salsas.

Cocina Básica internacional.

Hotel Santamar y Centro de convenciones Pozos Colorados

1997

Santa Marta.

Instituto Colombiano de Aprendizaje- **INCAP**

Título obtenido: Técnico laboral en Hotelería y Gastronomía

2004

Bogotá.

Servicio Nacional de Aprendizaje- **SENA**

Título obtenido: Cocina Internacional

Septiembre de 2015

Bogotá.

Experiencia Laboral

Empresa: Colegio Nueva Alianza Integral

Cargo: jefe de cocina

Jefe inmediato: Gloria Pardo

Teléfono: 289 28 45

Tiempo laboral: febrero de 2016 a la fecha

Funciones: Organizar y dirigir el personal auxiliar a cargo, hacer pedidos a provisores, requisiciones, realizar menú mensual de acuerdo a las disposiciones y requerimientos de la comunidad estudiantil, recibir materia prima, apoyo y logística en eventos, preparar los alimentos, apoyo al servicio, llevar control de formatos de BPM, realizar inventario de bodega (materia prima e insumos).

Entre otras funciones

Empresa: Club La Verdieri

Cargo: cocinero 1

Jefe inmediato: Sandra Nieto

Teléfono: 6830009

Tiempo laboral: junio 2015_septiembre 2015

Funciones: Encargado del restaurante y la preparación de los platillos requeridos por los socios y eventos a realizar según lo requerido.

Empresa: Gimnasio el Portillo

Cargo: Chef y Jefe de Cocina

Jefe inmediato: Lucía de Duarte

Teléfonos: 6812091 – 6812077

Tiempo laboral: feb. 2008_nov. 2014

Funciones: Dirigir personal a cargo, encargado de bodega de alimentos y restaurante; supervisar y apoyar la preparación de los alimentos a la comunidad educativa, directivos y administrativos; realizar menú mensualmente y recibir pedidos a proveedores.

Entre otras funciones

Empresa: Gimnasio la Khumbre

Cargo: Chef, cocinero

Jefe inmediato: Beatriz Chavez

Teléfonos: 6765072 – 6765073

Tiempo laboral: ene. 2001- oct. 2007

Funciones: consistían en la preparación de refrigerios y almuerzos para los educandos y demás personal, realizar y organizar de pedidos, llevar control de materia prima y hacer la minuta quincenalmente.

Entre otras funciones.

Referencias Personales

Nombre: David Fernández Baquero

Profesión: Diseñador Industrial

Teléfono: 312 504 29 72

Nombre: Lida Hernández

Profesión: Administradora de Cafetería

Teléfono: 311 507 35 87