

HOJA DE VIDA



DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS:	Neder Daniel Negrete Rondón
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:	17 de Noviembre 1996
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.047.512.906 Monteria
SEXO:	Masculino
ESTADO CIVIL:	Soltero
DIRECCIÓN:	Cra 14b, #15b- 31 urbina
TELÉFONO:	3053411670
E-MAIL:	nederdanielnegreterondon@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Responsable de cocina de perfil creativo y dinámico, con experiencia probada liderando equipos y optimizando la productividad del restaurante. Soy una persona proactiva y eficiente, enfocada en elaborar platillos de calidad que reflejen la identidad de la empresa. Deseo contribuir a un equipo unido y motivado.

FORMACIÓN ACADÉMICA

CHARALLAVE, MIRANDA | BACHILLERATO ACADÉMICO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SAN AGUSTÍN | COCINA INTERNACIONAL Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS 2024

SENA | COMPLEMENTARIA VIRTUAL HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS -2024

SENA | COMPLEMENTARIA VIRTUAL SERVICIOS GASTRONÓMICOS 2024

SENA | COMPLEMENTARIA VIRTUAL GASTRONOMIA COLOMBIANA- 2023

SENA | COMPLEMENTARIA VIRTUAL COCINA INTERNACIONAL - 2023

SENA | CURSO ESPECIAL EN SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR - 2022

EXPERIENCIA LABORAL

CHEF EJECUTIVO | FONDA LA BENDICION

2025

- capacite y supervise a todo el personal de la cocina, desde el sous chef hasta los ayudantes. Mantiene la moral alta y resuelve conflictos.
- responsable del presupuesto de la cocina. Esto incluye el control de costos, la gestión del inventario, la negociación con proveedores y el mantenimiento de la rentabilidad.
- Cree y diseñe los menús, asegurándose de que sean innovadores, atractivos y rentables. También supervisa la estandarización de las recetas para garantizar la consistencia en cada plato.
- asegure de que se sigan los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, y que la calidad de los ingredientes y los platos sea siempre impecable.
- mantuve al día con las tendencias culinarias, pruebas nuevas técnicas y adapta la oferta del restaurante a las demandas del mercado.

CHEF EJECUTIVO | VIDA MIA

2025

- capacite y supervise a todo el personal de la cocina, desde el sous chef hasta los ayudantes. Mantiene la moral alta y resuelve conflictos.
- responsable del presupuesto de la cocina. Esto incluye el control de costos, la gestión del inventario, la negociación con proveedores y el mantenimiento de la rentabilidad.
- Cree y diseñe los menús, asegurándose de que sean innovadores, atractivos y rentables. También supervisa la estandarización de las recetas para garantizar la consistencia en cada plato.
- asegure de que se sigan los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, y que la calidad de los ingredientes y los platos sea siempre impecable.
- mantuve al día con las tendencias culinarias, pruebas nuevas técnicas y adapta la oferta del restaurante a las demandas del mercado.

CHEF EJECUTIVO | LA FRESCA

2025

- capacite y supervise a todo el personal de la cocina, desde el sous chef hasta los ayudantes. Mantiene la moral alta y resuelve conflictos.
- responsable del presupuesto de la cocina. Esto incluye el control de costos, la gestión del inventario, la negociación con proveedores y el mantenimiento de la rentabilidad.
- Cree y diseñe los menús, asegurándose de que sean innovadores, atractivos y rentables. También supervisa la estandarización de las recetas para garantizar la consistencia en cada plato.
- asegure de que se sigan los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, y que la calidad de los ingredientes y los platos sea siempre impecable.
- mantuve al día con las tendencias culinarias, pruebas nuevas técnicas y adapta la oferta del restaurante a las demandas del mercado.

CHEF EJECUTIVO | LA BAKERIA

2025

- capacite y supervise a todo el personal de la cocina, desde el sous chef hasta los ayudantes. Mantiene la moral alta y resuelve conflictos.
- responsable del presupuesto de la cocina. Esto incluye el control de costos, la gestión del inventario, la negociación con proveedores y el mantenimiento de la rentabilidad.
- Cree y diseñe los menús, asegurándose de que sean innovadores, atractivos y rentables. También supervisa la estandarización de las recetas para garantizar la consistencia en cada plato.
- asegure de que se sigan los más altos estándares de higiene y seguridad alimentaria, y que la calidad de los ingredientes y los platos sea siempre impecable.
- mantuvo al día con las tendencias culinarias, pruebas nuevas técnicas y adapta la oferta del restaurante a las demandas del mercado.

CHEF EJECUTIVO | LA CARBONA

2024

- Descripción corta de las tareas y labores desempeñadas en la empresa, que muestre la experiencia adquirida útil para el cargo al que está aplicando. Liderazgo y entrenamiento de equipos de cocina para mantener estándares
- culinarios elevados.
- Control de la higiene del personal a cargo y de la cocina.
- Elaboración y creación de menús innovadores y de alta calidad gastronómica.
- Elaboración de los menús en sintonía con el estilo del restaurante.
- Producción de platos siguiendo recetas estandarizadas o utilizando recetas propias.
- Preparación de nuevas recetas para agregar a la carta.
- Gestión de la relación con inspectores de sanidad y cumplimiento de auditorías internas.

CHEF EJECUTIVO | INSPIRA ARTE GOURMET

2024

- Correcto uso de los insumos y las materias primas para la elaboración de los
- pedidos.
- Implementación de estándares de higiene y seguridad alimentaria según
- normativas vigentes.
- Mantenimiento de una comunicación efectiva con el equipo de sala para asegurar un servicio de calidad.
- Control de la higiene del personal a cargo y de la cocina.
- Elaboración y creación de menús innovadores y de alta calidad gastronómica.
- Supervisión del equipo de cocina, incluido el reclutamiento y la formación de nuevo personal.
- Elaboración de los menús en sintonía con el estilo del restaurante.
- Producción de platos siguiendo recetas estandarizadas o utilizando recetas propias.
- Contacto con proveedores para reponer ingredientes y otros insumos.
- Control de la conservación y el aprovechamiento de los productos disponibles.
- Preparación de nuevas recetas para agregar a la carta.
- Control de stock y actualización de los inventarios de cocina.
- Supervisión de que los platos se elaboren de manera correcta y siguiendo las

recetas.

JEFE DE COCINA | HISTORIA LEGENDARIA

2023

- Capacitación del personal de cocina y apoyo a su trabajo en todo momento.
- Coordinación y asignación de tareas al personal de cocina.
- Preparación de nuevas recetas para agregar a la carta.
- Colaboración en la definición de los precios del menú en base a los costes de producción.
- Supervisión de que los platos se elaboren de manera correcta y siguiendo las recetas.
- participación en eventos y ferias gastronómicas para promocionar el restaurante y su oferta culinaria.
- Mantenimiento óptimo del material, como menaje, utensilios y herramientas de cocina.
- Elaboración de platos especiales para eventos y banquetes, atendiendo a requisitos específicos.

COCINERO | ACHE BURGER

2022

- Aplicación del conocimiento en parrilla y armado para la elaboración de hamburguesas.
- Creación de salsas de acuerdo con las indicaciones del establecimiento.
- Preparación de parrilla típica de Colombia, respetando sus tradiciones y adaptando ciertos sabores al gusto local.
- Elaboración y presentación de los platos a la parrilla solicitados.
- Limpieza de superficies y desinfección de los utensilios y herramientas utilizadas.
- Cocción de variedad de carnes en parrilla y a carbón.

PIZZERO | DON ELÍAS PIZZA

2021

- Preparación de la masa, leudado y conservación para su uso durante la jornada.
- Mantenimiento de la limpieza de las áreas de trabajo y los insumos utilizados.
- Preparación de la pizza siguiendo el menú, integrando los ingredientes solicitados por el cliente.
- Lavado de vegetales, procesamiento de carnes y cocción.
- Cocción de la pizza en horno eléctrico y a gas.
- Presentación de platos de acuerdo con las instrucciones de la empresa, respetando las porciones exactas y los complementos correspondientes.

APTITUDES

- Trabajo en equipo
- Liderazgo y comunicación
- Organización y eficacia
- Puntualidad

ÉXITOS PROFESIONALES

- Creador de la hamburguesa Ganadora Burger máster-Baruka, 2025(Lorica, Córdoba)
- Creador de la hamburguesa Segundo puesto Burger Máster- Historia Legendaria, 2024(Montería, Córdoba)
- Ganador primer puesto Burger máster - Historia legendaria, 2023(Montería, Córdoba)
- Chef en casa y organización de eventos

REFERENCIAS

ÁGAPE | EMPRESA

REFERENCIA LABORAL

Teléfono: +57 305 2245223

E-mail: aaaa@gmail.com

DON ELÍAS PIZZA | EMPRESA

REFERENCIA LABORAL

Teléfono: +57 312 6708467

E-mail: aaaa@gmail.com

TECNOLÓGICO SAN AGUSTÍN | EMPRESA

REFERENCIA LABORAL

Teléfono: +57 321 3035156

E-mail: aaaa@gmail.com

ELKIN NARVAEZ LARA | CONTADOR PÚBLICO, ESP EN ALTA GERENCIA

Teléfono: 3017939724

E-mail: enarvaez1976@hotmail.com

NACIRIS NEGRETE | REFERENCIA PERSONAL

Teléfono: +57 311 6504682

E-mail: aaaa@gmail.com

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.047.512.906**

NEGRETE RONDON

APELLIDOS

NEDER DANIEL

NOMBRES

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **17-NOV-1996**
MIRANDA-CRISTOBAL ROJAS
VENEZUELA

LUGAR DE NACIMIENTO

1.74

A+

M

ESTATURA

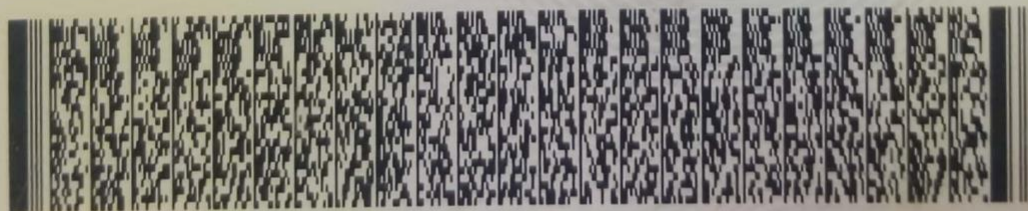
G.S. RH

SEXO

22-OCT-2019 MONTERIA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA



P-1300150-01113480-M-1047512906-20191120

0069010649A 1

53028173

REGISTRO NACIONAL DEL ESTADO CIVIL



Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano
Licencia de Funcionamiento 4581 de 16/12/04
Registro de Programa 0150 de 2019

Debidamente autorizado por el Ministerio de Educación Nacional
y la Secretaría de Educación Municipal de Montería,
teniendo en cuenta que:

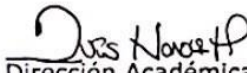
Neder Daniel Negrete Rondón

D.I. 1.047.512.906 de Montería.

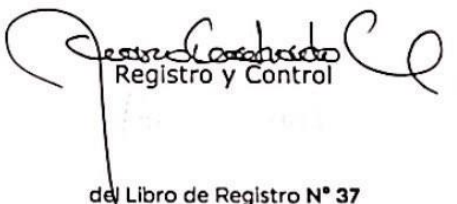
Cursó y aprobó los requisitos académicos programados por la institución,
logrando los objetivos propuestos exigidos por los reglamentos y por la
Ley 115 de 1994, Ley 1064 de 2006 y Decreto 1075 de 2015,
le certifican como Técnico Laboral por Competencia en

Cocina Internacional y Organización de Eventos

En testimonio de lo expuesto se expide el presente
en la ciudad de Montería, a los 19 días del mes de diciembre de 2024


Dirección Académica


Coordinación Académica


Registro y Control





ACTA INDIVIDUAL DE CERTIFICACIONES
POR AUTORIZACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
INSTITUTO TECNOLÓGICO SAN AGUSTIN
Educación para el trabajo y desarrollo humano

LIBRO N° 37 - ACTA N° 24574

En la ciudad de Montería, a los diecinueve (19) días del mes de diciembre del año 2024, se reunieron con el fin de formalizar la entrega de certificados a los estudiantes que culminaron el programa técnico laboral en Cocina Internacional y Organización de Eventos, el suscrito Director y Secretaria del Instituto Tecnológico San Agustín, institución de educación para el trabajo y el desarrollo humano, licencia de funcionamiento No. 4581 del 16 de diciembre de 2004, registro de programa No. 0150 del 23 de enero de 2019 expedida por la Secretaría Municipal de Educación de la ciudad de Montería.

Comprobada la situación legal y académica del estudiante que cursó y aprobó los estudios correspondientes y en concordancia con el decreto reglamentario 1075 de 2015, Ley 1064 de julio 26 de 2006 y las demás consagradas en la Ley 115, Ley general de educación, se procedió a otorgar el certificado de:

TÉCNICO LABORAL POR COMPETENCIA EN COCINA INTERNACIONAL Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

A: NEDER DANIEL NEGRETE RONDÓN

IDENTIFICADO CON D.I. No. 1.047.512.906 DE MONTERÍA

En constancia se firma el presente por quienes intervinieron en cumplimiento a lo ordenado en la ley.




REGISTRO Y CONTROL

REPÚBLICA DE COLOMBIA



EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO Y DESARROLLO HUMANO

Licencia de funcionamiento 4581 de 2004

Registros de Programas: 0565 de 2019; 2104 de 2018; 2460 de 2017;
1518 de 2017; 1028 de 2017; 2592 de 2017; y 0047 de 2016

Emanada por la Secretaría de Educación de Montería y MEN

CERTIFICA QUE:

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Documento de Identidad No. 1.047.512.906 de Montería.

CURSÓ Y APROBÓ EL DIPLOMADO EN

**PARRILLA ARGENTINA, CORTES
NACIONALES E IMPORTADOS**

CON UNA DURACIÓN DE 120 HORAS

En testimonio de lo anterior se firma bajo la Resolución 0267 en Montería
a los trece (13) días del mes de junio de Dos Mil Veintitrés (2023)

LUIS FERNANDO NARVAEZ MOLINA
Director Académico
Instituto TECNOLÓGICO SAN AGUSTIN

ZAMIRA PÉREZ FLÓREZ
Coordinador del diplomado

Para validar la autenticidad de este certificado comunicarse con Registro y Control san Agustín. PBX: 7899888.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Cédula de Ciudadanía No. 1047512906

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Rionegro. a los cuatro (4) días del mes de enero de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

JORGE ANTONIO LONDOÑO
SUBDIRECTOR
CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN
REGIONAL ANTIOQUIA

95183027 - 04/01/2024
FECHA REGISTRO



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Cédula de Ciudadanía No. 1047512906

Cursó y aprobó la acción de Formación

SERVICIOS GASTRONOMICOS.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Leticia. a los veinte (20) días del mes de diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

ARTURO ARANGO SANTOS

Subdirector

CENTRO PARA LA BIODIVERSIDAD Y EL TURISMO DEL AMAZONAS
REGIONAL AMAZONAS

95182201 - 20/12/2023

FECHA REGISTRO



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Cédula de Ciudadanía No. 1047512906

Cursó y aprobó la acción de Formación

GASTRONOMIA COLOMBIANA

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Cartagena, a los diecinueve (19) días del mes de diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

SANDRA PATRICIA TORRES BENAVIDES
Subdirectora (E)
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO
REGIONAL BOLÍVAR

95182057 - 19/12/2023
FECHA REGISTRO



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Cédula de Ciudadanía No. 1047512906

Cursó y aprobó la acción de Formación

COCINA INTERNACIONAL.

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Santa Marta. a los veinte (20) días del mes de diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

WILLIAM DE JESUS SALCEDO CUAO

Subdirector (E)

CENTRO DE LOGISTICA Y PROMOCION ECOTURISTICA DEL MAGDALENA
REGIONAL MAGDALENA

95104614 - 20/12/2023

FECHA REGISTRO



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

NEDER DANIEL NEGRETE RONDON

Con Cedula de Ciudadania No. 1047512906

Cursó y aprobó la acción de Formación

SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

con una duración de 120 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Montería. a los dieciseis (16) dias del mes de agosto de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO

Subdirector

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
REGIONAL CORDOBA

85377282 - 16/08/2022

FECHA REGISTRO