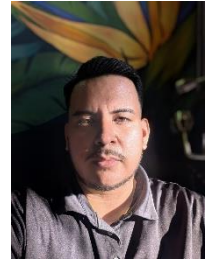


CURRICULUM VITAE

Josué Ricardo Padilla Sandoval



Datos Generales:

Nacionalidad: Hondureño
Lugar de Nacimiento: Tegucigalpa, M.D.C., Francisco Morazán,
Fecha de Nacimiento: 30 de mayo 1995
Número de Identidad: 0801-1995-09976
Estado Civil: Soltero
Teléfono/Celular: 8993-6523
Correo electrónico: padilla.ricardo2023@outlook.es
Dirección: Barrio altos de la Hoya, sendero Brassavola, Tegucigalpa

Tengo la capacidad de trabajar en equipo, rapidez de aprendizaje, espíritu emprendedor y proactivo, toma de liderazgo en situaciones o proyectos que lo ameriten.

Formación Académica

Educación Técnica:

Instituto de Formación Profesional (INFOP)

Título Obtenido: Cocinero Profesional (Sección Formación en Turismo)

Educación Secundaria:

Instituto Alfonso Guillen Zelaya

Título Obtenido: Bachillerato Técnico en Computación

Cursos Recibidos

- Inglés Técnico INFOP (agosto, 2018)
- Windows y Office Básico INFOP (septiembre, 2018)
- Servicio al Cliente INFOP (Julio, 2018)

Porcentaje de entendimiento del idioma inglés:

- Lectura: 70%
- Escritura: 40%
- Expresión oral: 30%

Datos Profesionales

Periodo 2018 en mi experiencia tuve la oportunidad de hacer práctica de Alimentos y Bebidas ya que mi plan de estudio me lo exige y ya esto lo aproveche al máximo haciendo mi primera practica en El Hotel Clarión ubicado en el bulevar Juan Pablo Segundo donde aprendí a poner en práctica mis conocimientos adquiridos en la clase de Cocina, Carnicería, Panadería y el área de Restaurante ya que todas estas áreas son muy importantes para mi crecimiento profesional.

Periodo 2018 y 2019 labore eventualmente en el Hotel Clarión, mis actividades diarias era mantener el mise en place, preparación de alimentos en el área de banquetes, área de carnicería elaborando alimentos para el área de banquete, mantener la bodega en orden con los diferentes alimentos que se necesitaban según cada eventualidad, el servicio de servir en el área de restaurante y banquetes.

Periodo 2019 labore en la cafetería de la Dowal School como jefe de cocina, las funciones que hacía era encargar el producto, comprobar la calidad del producto, diseñar el menú, elaborar el calendario de trabajo de la cocina.

Como jefe de cocina tengo que tener el conocimiento amplio sobre alimentos y bebidas, los cuales se los transmito a mis asistentes de cocina, para así mejorar el nivel y, por consiguiente, el rendimiento del grupo.

Periodo 2020 labore en Grupo Marihan's Laborando Como cocinero y jefe de cocina en una cafetería industrial ubicada en el Zip Villanueva cortes, (minor's y Owens). Período iniciando el 22 agosto del año 2020 y culminando el 5 de abril del Año 2021.

Periodo 2021 labore en el restaurante La Mordidita como jefe de cocina.

Periodo 2022-2023 labore en Restaurante sol en salsa del 28 julio al 31 diciembre como cocinero de línea, encargado de montajes, ensaladas, ceviches y multifuncional en todas las áreas de cocina.

Periodo 2024-2025 labore para los restaurantes Bean crazy como jefe de cocina y cocinero las funciones que hacía era encargar el producto, comprobar la calidad del producto, diseñar el menú para la comida Buffet y menú a la carta elaborar el calendario de trabajo de la cocina.

Referencias Personales

José Luis Zapata
Tel. 8943-8332

Scarleth Marina Mejía
Tel. 8765-8424

