



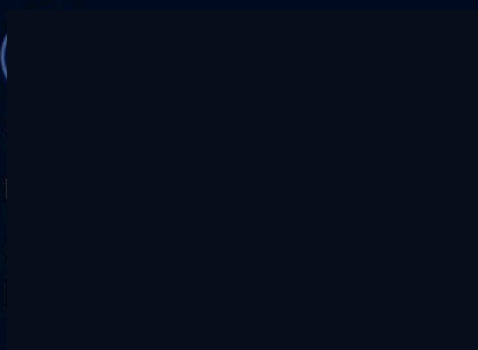
GABRIEL

CUISINE / RESTAURATION



PROFIL PROFESSIONNEL

Motivé, responsable et passionné par la cuisine et la restauration. Plusieurs années d'expérience dans différents postes en cuisine, aussi bien en chaud qu'en grillade. Sérieux, organisé et capable de travailler sous pression dans des environnements exigeants. En recherche constante d'apprentissage et d'amélioration.



 Nationalité Chilienne



LANGUES

- Espagnol : Langue maternelle
- Français : Niveau débutant (en progression)



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Disponible pour travailler à partir de novembre 2026
- Mobile et flexible (Alpes et



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Poste chaud

Hynns Port – Porto-Vecchio, Corse

2026 – Poste actuel

- Gestion du poste chaud pendant le service
- Préparation et dressage des plats
- Respect des normes HACCP et des standards de qualité
- Travail en équipe dans un environnement à fort volume
- Formation et accompagnement des nouveaux collaborateurs

Poste chaud

Restaurant A Toda Costa

2025

- Coordination et responsabilité du poste chaud
- Élaboration et dressage des plats
- Gestion de la qualité et du respect des standards
- Participation active au service et à la satisfaction client

Responsable de la grillade / Grillardin

Restaurant Macerado Algarrobo

2021 – 2024

- Responsable de la cuisson des viandes et de la maîtrise des températures
- Organisation et gestion autonome du poste grillade
- Transmission des connaissances et formation d'étudiants débutants en grillade

Commis de cuisine

Restaurant Rooftop

2019 – 2021

- Participation à la préparation des plats froids de la carte du restaurant
- Gestion et contrôle des stocks et des inventaires



FORMATION

Duoc UC – 2018 à 2023

Gastronomie internationale

- Certificat de cuisine internationale
- Certificat en bar et cocktails
- Certificat en dégustation de vins



COMPÉTENCES

- Sens du service et relation client
- Gestion des conflits
- Travail en équipe
- Organisation, rigueur et gestion du temps