



CURRICULUM VITAE

2024

Datos personales:

Nombre completo: Sebastián Omar Leanza

Edad: 40 Años

Estado civil: soltero

Residencia: Lamadrid 848, Santa Rosa del Conlara, San Luis

Contactos: 1132410166

Mail: s30862290@gmail.com

Salud: perfecto, sin tratamientos de ningún tipo ni medicaciones.

Características personales:

- Buena presencia y atención al cliente
- Dispuesto y perseverante
- Responsable y atento
- Organizado y buen manejo de relaciones.
- Inglés intermedio
- Manejo de PC
- Movilidad propia y registro vigente
- Disponibilidad inmediata full time, soy amigo de los horarios rotativos.

Objetivo: Formar parte de un equipo estable y bueno de trabajo, crecer profesionalmente capacitandome.

Formación profesional:

Secundario:

- Estudios secundarios completos EEM n8 Morón Pcia de BsAs finalizado año 2002 orientación sociales.
- Terciario y cursos varios:
- Estudios cursados satisfactoriamente en Escuela de Arte Gastronómico. 2015/2017 Título: Profesionalgastronómico

Cursos cortos:

- Cocina judía.
- Ceremonial y protocolo del té.
- Clase con Narda Lepes
- Charla abierta con Beatriz Chomnalez
- Manipulador de alimentos, validez nacional, carnet autorizante vigente.
- Curso de bioseguridad dictado por: disertante Milena Rivero.

Experiencias Laborales:

- 3926 Resto bar, cerveceria.Bar propio en CABA - 3 años de Trabajo ininterrumpidos.
- Teatro Gargantua - CABA - Jefe de cocinaContacto Sr. Pablo Rojas: 1169958602
- Torque eventos, Empresa de Cátering propia en CABA, Alquiler de barras para cocktails y eventos
- Actualmente propietario de "Foodtruck Alma y Fuego"Eventos sociales y privado
- Experiencia en eventos sociales, casamientos varios,
- Despedidas de fin de año de la empresa Bagues varias veces para 110 personas promedio.

●Profesor en la escuela de cocina del Centro Cultural Beatriz Ramseyer ciclo 2022 en el marco de Universidades Populares, avalado por la Universidad Nacional de Cba. Contacto: Sr. Carlos Balestrie: 1157642207