# ORESTES JESÚS ALEN

Datos Personales

**Edad : 35 años**

**DNI: 32.831.345**

## FORMACION

|  |  |
| --- | --- |
| 2006 | ESCUELA TÉCNICA N º 3 Tte . LUIS C. CANDELARIA |

TÉCNICO AERONÁUTICO

|  |  |
| --- | --- |
| 2006 | II BRIGADA AEREA |

**CAPACITACION EN TRATAMIENTO TERMICO**

|  |  |
| --- | --- |
| 1997-2001 | STEEP- LENGUA EXTRANJERA INGLES |

INGLES BASICO

|  |  |
| --- | --- |
| 2007\_2008 | GATO DUMAS. COLEGIO DE COCINEROS |

1er Año COCINERO PROFESIONAL.

|  |  |
| --- | --- |
| 2007\_2008 | GATO DUMAS. COLEGIO DE COCINEROS |

## SEMINARIO DE CHOCOLATE

“TORNEO INTERNO DE COCINA”

|  |  |
| --- | --- |
| 2008-2009 | GATO DUMAS. COLEGIO DE COCINEROS |

CLACE MAGISTRAL “MAURO COLAGRECO”

3er PUESTO “TORNEO INTERNO DE COCINA”

CLACE MAGISTRAL DE CHOCOLATE

|  |  |
| --- | --- |
| 2009-2010 | GATO DUMAS. COLEGIO DE COCINEROS |

MASTER CLASS “GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO”

MASTER CLASS “COCINA DE VANGUARDIA”

MASTER CLASS “INSERCION LABORAL”

FIN DE CURSANDO 3er AÑO DE “COCINERO PROFECIONAL CON GERENCIAMIENTO GASTRONOMICO”

* 1. GATO DUMAS. COLEGIO DE COCINEROS

FIN DE CURSADO “CEREMONIAL Y PROTOCOLO 1”

FIN DE CURSANDO “CEREMONIAL Y PROTOCOLO 2”

EXPERIENCIA LABORAL:

* “RAQUEL OVIEDO” SERVICIO DE CATERING” (Paraná)
* “DOBLE A PRODUCCIONES (Rosario) “ SERVICIO DE CATERING”
* “GIORDANA HNOS” SERVICIO DE CATERING (Rosario)
* 2“CUMPLEAÑOS DE 15” (Paraná)
* HOTEL PULLMAN.ROSARIO (CITY CENTER CASINO)
* HOTEL MARAN SUITE AND TOWER (PARANA)
* CHEF A DOMICILIO. “BUFFET IN MAISON” SERVICIO DE CATERING PROPIO. PARANA.
* SERVICIO DE CATERING EN PARANA, SABORES GOURMET.
* **2015-COMIENZO DE ESTUDIOS, ´´TECNICO SUPERIOR EN SEGURIDAD E HIGIENE EN Y MEDIO AMBIENTE Y EL TRABAJO´´ EN ISCE.**
* **2015- JORNADA DE SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL.**
* **2015-CURSO DE ´´SEGURIDAD EN LA CONSTRUCCION´´**
* **2017- JORNADA DE CAPACITACION EN SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL.**
* **- FINALIZADO DE CURSADO ´´TECNICO SUPERIOR EN SEGURIDAD E HIGIENE EN EL MEDIO AMBIENTE Y EL TRABAJO´´**
* **2019-2023 ENCARGADO DE COCINA EN C.I.R.N.E.R Paraná.**
* **.cocinero de catering humo**
* **Profesor de crossfit . One fitness.**
* **Coach de crossfit crossfitvulk**
* **Personal trainer**

**OBSERVACIONES:**

**DEBIDO A LA EXPERIENCIA GASTRONOMICA ADQUIRI CONOCIMIENTOS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, PROLIFERACION DE BACTERIAS, CONTAMINACION, ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y MEDIDAS DE SEGURIDAD DE LA MISMA. CONTROL DE STOCK, INVENTARIO DE PRODUCTOS.**

**CONOCIMIENTOS EN MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO, EPP, MANTENIMIENTO, Y RECURSOS MATERIALES.   
CONOCIMENTOS TECNICOS.**

**TAMBIEN CUENTO CON EXPERIENCIA DE MAS DE 10 AÑOS EN EL FITNESS Y ENTRENAMIENTOS DE ALTA INTENSIDAD.**

**EXPERIENCIA DE COMPETENCIAS DE ALTO NIVEL**

**PLANIFICACIONES A DISTANCIA Y PERSONALIZADAS**

**CLASES GRUPALES DE 12 A 20 ALUMNOS**

**CURSOS DE: ENTRENAMIENTO DE LA FUERZA ¨CLUB DE LA FUERZA¨**

**CURSO DE LEVANTAMIENTO OLIMPICO ¨ENADE ARGENTINA¨**

O’Higgins 30

Paraná – Entre Ríos

Tel.: 043 - 4 350122

0343-155026422

## e-mail : ALENORESTES88@GMAIL.COM

## 