
DIEGO ANDRES FUENTEALBA INOSTROZA



DIEGOFUENTELABA@GMAIL.COM



+569 3540 7887

RUT

20.517.154-I

DIRECCIÓN

Rio malleco 186 Chiguayante

OBJETIVO

MI OBJETIVO EN UN EMPLEO
ES COLABORAR, OBTENER
APRENDIZAJE A NIVEL
LABORAL Y RELACIONES
HUMANAS

APTITUDES

DESCATO POR MI ALTO
NIVEL DE RESPOSABILIDAD,
PROACTIVIDAD,
CREATIVIDAD,
PUNTUALIDAD Y
TRABAJO EN EQUIPO

EXPERIENCIA

Centro de Eventos Mitrinco, Ayudante de cocina

Agosto 05 Del 2021 hasta la actualidad

Participación en la elaboración y preparación de los platos de 3
tiempos , además apoyaba al montaje de coctel y postres.

El Berlines, Ayudante de cocina

Septiembre 01 del 2022 Hasta marzo 27 del 2023

Encargado de cuarto caliente y cuanto frio en algunas instancias
Decoración de platos y Despacho de paltos

La Cocina Restobar, Garzón y Ayudante de cocina

Abril del 01 Del 2021 Hasta Abril 30 Del 2022

Garzon: atención al cliente y venta de productos del local
Ayudante de cocina: Participaba en las Preparaciones y mise en
place de cocina

Ostrería Penquista cocinero y Maestro de Pastelería

Julio del 02 hasta diciembre del 2023

Encargado de pasteleria y pan del restaurante

Gran Refugio El bar de la Comedia, Jefe de cocina

Dicimebre 01 año 2023 hasta agosto del 2024 cierre
de local

Encargado de cocina y administrativo

Mola bar

Septiembre del 01 hasta la actulidad

Cocinero y encargado del turno de am, produciendo almuerzo

EDUCACIÓN

EGRESADO ENSEÑANZA MEDIA

Colegio Saint George – Los ángeles
2015 a 2018

GASTRONOMIA INTERNACIONAI

Titulado de administrador gastronomico en Duoc uc 2021 a 2024

