



SANCHEZ EDUARDO MAXIMILIANO

OBJETIVO

Conseguir un puesto de trabajo que me permita aplicar mi experiencia y conocimientos en mi sector y en las distintas areas de la empresa, para asi desarrollarme profesionalmente para el buen desempeño de las funciones asignadas ,rendirle a la misma de la mejor manera asi mismo capacitarme en el area asignada para asi poder demostrar mi interes y desempeño que tengo por el trabajo.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Central de restaurante**
 - Ayudante de cocina
- **Restaurante catona españa**
 - Jefe de cocina
- **Ypf**
 - Encargado
Gestion y administracion
- **Corona**
 - Encargado
Gestion y administracion Encargado de gestionar costos ,gramajes,armado de cartas y menus,control de personal,capacitaciones en gral sobre hosteleria,supervicion trabajadores del mismo.
- **La marsala españa**
 - Encargado
- **Newton españa**
 - Sous cheff

CONTACTO

@ maxisanchez0@hotmail.com

📞 2974926562

HABILIDADES

- Ventas
- Toma de desiciones
- Manejo de sistema debo
- Manejo de sistema keiston
- Manejo de sistema dst
- Costos y gramajes
- Administracion y gestion

- **Alfonso mira españa**

-
Cheff ejecutivo

EDUCACIÓN

- **Idear**
Bachiller
8.9
- **Copin**
Chacinado y embutidos
10
- **Instituto americano**
Cocina italiana
- **Centro de estudios**
Ceremonial y protocolo
- **Instituto americano**
Alta pasteleria
- **Instituto iga**
Cocina andina
- **Intituto tecnico**
Computacion
- **Escuela superior argencar**
Administracion hotelera
- **Instituto americano**
Tecnico superior en gastronomia nivel cheff y administrativo
- **Kennedy**
Manipulacoon des seguridad e higiene de los productos
- **Casi cusi buenos aires**
Catering para eventos
- **Hoffman España**
Master en direccion y gestion de restaurante