

**Email** crisymichi2@gmail.com  
**Dirección** 6ta calle 8-15 colonia nueva  
Monserrat zona 3 de mixco  
**Teléfono** 46907287

# Fernando Haz Lobos

## OBJETIVO

Cocinero con 5 años de experiencia, ayuda en el ámbito gastronómico exhaustivo y hábil, capacidad de trabajar bajo presión, aplico con excelencia, buenas prácticas de manufactura. Obtener una apartidada para desarrollar mis habilidades en busca de un puesto distinto en esta maravillosa empresa.

## EXPERIENCIA

### Cocinero

#### restaurante distrito 57

Dirección: 4ta Avenida y Plaza  
Fontabella, 12 Calle, Guatemala  
*Mayo-2016 -Julio-2016*

En este restaurante, aprendiendo el manejo del equipo, trabajando bajo presión, un restaurante capaz de enseñarme la cocina fusión.

### Cocinero

#### Restaurante Angus steak hause

Eskala Roosevelt Km. 13.7 Calzada  
Roosevelt  
*Agosto-2016 -octubre-2016*

En el restaurante tuve la capacidad de aprender cortes de carne, términos de la carne. Un lugar donde aprendí un trabajo como ayudante de parrillero.

### Cocinero

#### Nais s,a

23 calle 14-50 zona 4 Mixco,  
centro comercial Kalú (3,69 km)  
*Noviembre-2016 — febrero 2019*

Una empresa capaz de enseñar a sus trabajadores el trabajo en equipo y la satisfacción de cliente.

### Cocinero

*Grupo buen rollo- El Pinche*  
*Oakland Mall*

En el tiempo trabajando para esta empresa obtuve la habilidad de trabajar con rapidez y de buena calidad, teniendo a cargo el área caliente y planta. Entregar todo a su debido tiempo, obtuve la oportunidad de hacer inventarios y estar en lo administrativo.

### Cocinero

*Restaurante de Gimnasio Fitness*  
*One pradera*

Cocinero y encargado de hacer cierre de caja. Atención al cliente directamente. Inventario de producto, y pedidos de materia prima.

---

## EDUCACIÓN

### 6to primaria culminado

escuela mateo flores

2009

### 3ro básico culminado

instituto Fe y alegría

2014

### Cocinero internacional culminado

INTECAP Mateo Flores 7-51, Calle del Estadio

2016

### Bachillerato en ciencias y letras

*Colegio IMB-PC*

### Licenciatura en Administración en hotelería, turismo y gastronomía

*Universidad Mariano Gálvez de Guatemala*

ACTUALMENTE

---

## HABILIDADES

Aprendizaje rápido – capacidades organizativas impecables., liderazgo, habilidad para trabajar bajo presión (rapidez), respeto hacia los compañeros, trabajar en equipo, Orden y limpieza e Iniciativa.

---

## CERTIFICADOS Y CURSOS

Microsoft Excel

Microsoft Word

HACCP

---

## REFERENCIAS

Andres Morales- 46953947

David Vazquez- 30290322

Isabel Salazar-58602625

