

CARDOZO , MATÍAS

Domicilio : Alvear 1057, Ezeiza .
Ciudad : Buenos Aires, Argentina.
Estado civil: soltero
Edad: 25 años
Fecha de nacimiento: 08/01/1999
Número de contacto: 1159384279
DNI: 41639719
E-mail: matiascardozo859@gmail.com



OBJETIVOS PERSONALES

Quiero enriquecer mis conocimientos, aportar lo aprendido y desenvolverme naturalmente en cualquier ámbito gastronómico.

HABILIDADES

- Soy proactivo, responsable , decidido y desenvuelto.
- Facilidad y rapidez en adquirir nuevos conocimientos.
- Flexibilidad a la hora de aprender nuevos puestos.

ESTUDIOS

-Sommelier profesional - **1er año – en curso.** "C.A.V.E" Centro Argentino de vinos y espirituosas.

-"The BUE trainers" –centro de formación profesional & escuela de cocina, gastronomía, - **3ºer año- finalizado.**

Secundaria:

Escuela secundaria especializada en arte nº1 (ESEA Nº1) ex polivalente de arte de Luis Guillón (2014-2016)– **FINALIZADO.**

TITULO OBTENIDO

BACHILLERATO . **15 DE DICIEMBRE DE 2016** (Fecha de egreso)

CURSOS REALIZADOS

Fotografía general y gastronómica-**FINALIZADO**

Seguridad e higiene alimentaria (the BUE trainers) -**FINALIZADO**

IDIOMAS

Inglés (intermedio)

Francés (gastronómico)

INFORMATICA

Manejo intermedio de paquete Microsoft Office (Word, Excel, Power Point) internet y redes sociales. Programas de diseño y edición como Canva y paquetes de adobe como Lightroom, Illustrator y Photoshop.

EXPERIENCIA (detallando lo aprendido)

- *Diseño y comunicación de manera virtual para una consultora gastronómica "Octopus" (junio 2024 – actualidad) . Me desarrollo en la parte creativa de la consultora, manejo de redes sociales, diseño de menús, desarrollo de recetarios, costos y presupuestos.*
- *Encargado de local en "La Curaduria", (marzo 2023 – junio 2024) Es una cocina botánica, en su totalidad basada en plantas, donde cumplí el rol de encargado general de local, llevando acabo tareas de control de stock, desarrollo de recetas, estandarización de productos y capacitación de personal.*
- *Panadero en "el obrador" micro-panaderia. (Junio 2022 hasta marzo2023) -fermentación natural -laminados.*

- *Cocinero y panadero en Sheraton Colonia- Uruguay de noviembre 2021 a febrero de 2022(3meses)*

*Referencias; Diosmary Landaeta, gerente de recursos humanos, [email-
diosmary.landaeta@sheraton.com](mailto:diosmary.landaeta@sheraton.com) celular, +59897800033*

- *Ayudante de cocina-cocinero en Palacio Duhau Park Hyatt Buenos aires , restaurante Gioia. Desde diciembre 2019 a abril 2020 (5 meses)*

Tareas realizadas - Producción y despacho de desayunos, despacho de aperitivos, entradas y postres, encargado de room service.

- *Ayudante de cocina en "the BUE trainers". Desde noviembre 2018 a diciembre 2019 (13 meses)*

Tareas realizadas - Mep's de clases de cocina, despachos de almuerzos, asistencia de profesores y alumnos, manejo de grupos, orden y limpieza.

- *Cocinero temporal en Gate Gourmet Argentina S.R.L (3 meses)*

Tareas realizadas - Producción a gran escala, control de temperaturas, seguridad e higiene.

- Ayudante de cocina eventual en el hotel Holiday Inn (Ezeiza) (4 meses)

Tareas realizadas- Sector de eventos, despacho de entradas, principales y postres, producción.

- Eventos temporales en The BUE Trainers

Tareas realizadas - Servicio de alimentos y bebidas, despacho de finger food, principales y postres.

- Extras –

Conocimientos en panificados de fermentación natural.

Viennoiserie.

Pastelería francesa.

Pizza napoletana.

Conocimientos de café de especialidad, calibración de expreso y arte latte.