



JOSÉ MIGUEL RIQUELME SOTO

EXPERIENCIA HOSTELERA INTERNACIONAL EN COCINA Y SALA

✉ email@cvonline.me

☎ 666 999 333

📍 Punta Arenas

🌐 /in/jose-miguel-riquelme-soto

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Head Chef , Sabores del Fin del Mundo

06/2019 - Presente

Como Jefe de Cocina en 'Sabores del Fin del Mundo', un referente gastronómico en Punta Arenas, mi liderazgo y creatividad culinaria han contribuido a construir una experiencia inigualable para los comensales, aumentando la notoriedad del local.

- Rediseñé el 75% del menú incorporando productos locales, lo que resultó en un incremento del 30% en la satisfacción del cliente y críticas positivas en plataformas gastronómicas.
- Implanté sistemas de gestión de inventario reduciendo el desperdicio de alimentos en un 20%.
- Desarrollé un programa de formación para el personal de cocina que redujo la rotación de empleados un 25%.

Sous Chef , El Fogón Patagónico

03/2015 - 05/2019

En 'El Fogón Patagónico' desempeñé un papel clave en la modernización de la cocina tradicional patagónica, asegurando una alta calidad y una experiencia de vanguardia para los clientes.

- Colaboré estrechamente con el Jefe de Cocina para desarrollar nuevos platos mejorando el margen un 20%.
- Optimicé los procesos de cocina para mejorar los tiempos de entrega en un 15%.
- Capacité a un equipo de 10 cocineros, mejorando las habilidades técnicas y la cohesión del equipo.
- Gestioné la seguridad alimentaria y los protocolos de sanidad, pasando todas las inspecciones sin infracciones durante mi período.

Chef de Partida , Delicias del Mar, Florianopolis, Brasil

01/2012 - 02/2015

Orquestando la sección de pescados y mariscos en 'Delicias del Mar', un prestigioso restaurante marítimo, mi pericia culinaria se reflejó en la exquisita calidad y presentación de cada plato.

- Introduje 10 nuevos platos de mariscos que se convirtieron en best-sellers, incrementando la facturación del departamento en un 25%.
- Implementé técnicas de cocción innovadoras que mejoraron la eficiencia de la cocina en un 40%.
- Adapté y mejoré recetas tradicionales, lo que me granjeó el reconocimiento tanto de los clientes como de la crítica especializada.

Cocinero , Aromas Ancestrales, Lima, Perú

08/2008 - 12/2011

Mi inicio profesional en 'Aromas Ancestrales', un establecimiento conocido por su cocina tradicional con un toque moderno, fue una etapa clave en el desarrollo de mis habilidades culinarias y de liderazgo.

- Ideé y ejecuté un menú rotativo que incrementó la variedad de opciones.
- Gané experiencia en la gestión de tiempos, realizando platos complejos bajo presión sin sacrificar calidad.
- Asumí responsabilidades adicionales en la gestión de pedidos y control de inventario.
- Cooperé en la organización de eventos especiales que mejoraron la imagen y popularidad del restaurante.

FORMACIÓN

Licenciado en Gastronomía y Artes Culinarias

Instituto Superior de Gastronomía y Hostelería de Chile

2003 - 2007

Técnico Medio en Servicios de Alimentación Colectiva

Liceo Politécnico de Punta Arenas

1999 - 2002

VOLUNTARIADOS

Instructor de Cocina , Centro Comunitario Gastronómico de Punta Arenas

01/2012 - Presente

Voluntario en Campañas de Alimentación Saludable , Fundación Alimenta Punta Arenas

06/2010 - 12/2011

MI PERFIL

Con una trayectoria de 12 años en la industria culinaria en Brasil, Chile y el Perú, me he consolidado como un Jefe de Cocina innovador y estratégico, especializado en la alta cocina patagónica. Mi experiencia abarca desde la gestión de equipos de alto rendimiento hasta el rediseño de menús que resaltan la identidad local y la sostenibilidad.

HABILIDADES

Gestión de inventario y control de costos

Conocimiento avanzado de técnicas culinarias

Diseño y ejecución de menú

Liderazgo de brigadas de cocina

Seguridad alimentaria y manejo higiénico

Manejo de equipos de cocina de alta tecnología

IDIOMAS

Español - Nativo

Inglés - B2

Portugués - B2

Francés - B1

CURSOS

Técnicas de Cocina Molecular -

Instituto de Innovación

Gastronómica de Santiago

01/2018 - 04/2018

Cocina Sustentable y Farm-to-

Table - Asociación de Cocineros

Patagónicos 09/2016 - 11/2016

Referencias

Mario Sánchez - Propietario -

Sabores del Fin del Mundo -

mario.sanchez@saboresfdf.cl