



CURRICULUM VITAE PÚBLICO



NOMBRE: DANIEL ALBERTO ROBLES VERA

TIPO DE COMPETENCIA: LOCAL

AÑO DEL PROCESO: 2021

PUESTO DE REPRESENTACIÓN POR EL QUE COMPITE: DIPUTADO LOCAL RP

ENTIDAD FEDERATIVA: JALISCO

MUNICIPIO O DEMARCACIÓN TERRITORIAL: TLAQUEPAQUE

ESCOLARIDAD: BACHILLERATO

CARRERA GENÉRICA: N/A

EXPERIENCIA LABORAL:

Wok Adhoc (2013)

Chef comida tailandesa.

Elaboración, presentación y costeo de la carta, horario del personal de cocina, requisiciones, elaboración del platillo especialidad del chef para así evitar mermas en la materia prima,

Inventarios y estaba a cargo de la planeación de planes de trabajo junto con el gente.

Mi horario era de 1 de la tarde a 12 de la noche.

· Nude (2012)

Sub-Chef Comida Internacional.

Elaboración y presentación de platillos de Comida Internacional. Horario de trabajo de 3 de la tarde al cierre. Además de la preparación de la comida, me encargaba del costeo de los platillos, inventarios, requisiciones, horarios y descansos del personal.

· Hotel Camino Real Guadalajara / Restaurante La Huerta / María Bonita (2008 – 2012)



CURRICULUM VITAE PÚBLICO

Chef Comida Internacional: Elaboración, presentación y costeo de platillos de Comida Internacional. Elaboración de la “Especialidad del Chef”, elaboración de los menús de buffet diarios, control de los productos que llegaban para todas las cocinas, inventarios, planes de trabajo para cubrir metas de ventas, reloj checador de los colaboradores, así como descansos, horarios y vacaciones del personal a mi cargo y planes de trabajo para no generar mermas...

· La Medina de Fez (2003 – 2008)

Chef Comida Mediterránea fusión Marruecos. Elaboración, presentación y costeo de Comida Mediterránea fusión Marruecos, inventarios, elaboración de platillo del día y platillos diferentes para cambiar de la carta o añadir a la carta según se solicitaba estaba a cargo de la logística del lugar y del movimiento de todo el personal, además estaba a cargo como chef de todos los menús para eventos fuera el restaurant...

· La Focaccia Trattoria (2001 – 2003)

Cocinero A.

Elaboración, presentación de platillos Italianos, ensaladas, pastas, mariscos, pescados, cortes de carne, parilla, sartén y producción de salsa, aderezos y vinagretas etc.

· Ma-Come-No. (2000 -2001)

Cocinero B.

Ayudar a la elaboración de los platillos y producción de comida Italiana, además del montaje de las diferentes líneas (fría, caliente y barra de ensaladas) y a cargo del equipo de Stewart.