



# Juan Carlos Rojas Noriega

Teléfono: 949-179-685 / 997-937-224

Mail: [juanca.rojas@outlook.com](mailto:juanca.rojas@outlook.com)

Dirección: Punta Pejerrey N°238 – Sol de la Molina – LA MOLINA

Fecha de nacimiento: 14/01/76 – 41 años

CE: N°001294234

**PERFIL:** Graduado del programa Master Cuisine del Cordon Bleu Perú en junio 2015, soy Técnico en Cocina, egresado del Servicio Nacional de Aprendizaje de Colombia (SENA). Mi formación me ha permitido adquirir conocimientos y experiencia en el ámbito gastronómico y eventos en general. Soy curioso y ávido de conocimiento y siempre estoy buscando aprender, mejorar e innovar. De un natural sociable, me integro rápidamente a los equipos de trabajo y sé trabajar bajo presión.

**APTITUDES:** Soy proactivo y mantengo orden y limpieza siempre en mi área de trabajo. Me adapto rápidamente a las tareas que me son asignadas. Soy responsable, tengo buena capacidad en la toma de decisiones y un gran enfoque en la calidad y rentabilidad.

## EXPERIENCIA LABORAL:

### ASESOR GASTRONÓMICO INDEPENDIENTE, Lima-Perú

*a la fecha*

• Realización de talleres gastronómicos para pruebas sensoriales y de reacción de productos para empresas del rubro de alimentos – construcción de recetas – participación en eventos marcas Président y Parmalat.

### RESTAURANTE BISTRO 1087, Lima -Perú

• Área de fuegos – Área de fríos – Emisferio dulce

*Mayo 2016 y Abril 2017*

### REVISTA MENÚ PERÚ – GRUPO EL COMERCIO, Lima-Perú

• Estilismo de alimentos

*Febrero 2016*

### RESTAURANTE MAIDO, Lima -Perú

• Área de Producción, Prácticas de Master Cuisine

*Junio 2015*

### RESTAURANTE EL RANCHO DE MARGHOT, Valle Del Cauca – Colombia

• Jefe de Cocina

*1 año (Marzo 2013/14)*

Organizar, dirigir y coordinar el trabajo en cocina y del personal a mi cargo – Diseño de platos y elaboración de los mismos – Supervisión de inventario y pedido a proveedores.

### CORPORACIÓN DESTINO PARAÍSO, Cerrito, Valle del Cauca-Colombia

• Jefe de Cocina

*2 años (Enero 2011/13)*

### RESTAURANTE MIXTURA PERÚ, Pitalito, Huila- Colombia

• Jefe de Cocina

*10 meses (Febrero-Noviembre 2010)*

## FORMACIÓN:

### LE CORDON BLEU, Lima-Perú

• Egresado del Programa MASTER CUISINE

*5 meses (Febrero-Junio 2015)*

### SENA, Pitalito, Huila- Colombia

• Egresado de la carrera de Técnico en Cocina

*(Diciembre 2010)*

### TECNO PARQUE- YAMBORO, Pitalito, Huila- Colombia

#### Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Sur Colombiano

• Técnico en el sector Solidario y Conocimientos en BPM

Proyecto presentado para el Mejoramiento del espacio ambiental con el control y mejoramiento de los recursos energéticos : “Técnicas de cocción artesanales con recursos biodegradables “.

### INSTITUTO TÉCNICO AGRÍCOLA – ITA, Guadalajara De Buga – Colombia

• Bachiller en Agropecuaria

*(Julio 1996)*

## OTROS CONOCIMIENTOS:

**INFORMÁTICA:** Manejo de Pack office y Internet

**DIOMAS:** Español (Idioma materno) / Inglés (básico)

### EVENTOS:

• Mesa de charla : Plan de negocio efectivo (CCL – Lima, 29/09/15)

• Taller de Gastronomía: Franquicia exitosa en el Perú (CCL-Lima, 11/08/15)

**REFERENCIAS Y DOCUMENTOS A SOLICITUD.**