



Datos personales:

Nombre: FRANCO BENJAMIN RODRIGUEZ

Fecha de nacimiento: 05/29/2003

Estado civil: SOLTERO

Lugar de nacimiento: DALAS, TEXAS ESTADOS UNIDOS

Dirección: Güemes 290-Gutierrez-Maipú

Código postal: 5515

Celular: 2612745426

Gmail: fr812062@gmail.com

Objetivos:

- Ser responsable a la hora de trabajar
- Ser limpio y ordenado
- Cumplir con todas las reglas del trabajo
- Llegar de forma puntual y en buen estado
- Tener dialogo y trabajar en equipo con mis compañeros

Habilidades:

- Construcción "ayudante de albañil"

Pegar ladrillos, Revocar, pegar cerámica, hacer contrapiso, hacer churrasquera

- Restaurante " Club de la milanesea"

Cocina y Bachero

Despacho fuertes, producción, sacar delivery, cierre de local, etc...

- Salón de eventos "bodega marqués"

Mesero, ayudante de cocina, parrilla, entradas, postres

- Hostelería " Hotel sheraton"

Cocina

Banquete: entradas gourmet, plato principales gourmet, producción de eventos grandes de hasta 800 pax. Muy buena comunicación y organización de equipos

Devas: Despachos de platos gourmet, producción para luego realizar el despacho

Casino: Despacho y producción al mismo tiempo

Mendoza, 29/11/2022

Asunto: Carta de Referencia Franco Benjamín Rodríguez

A quien corresponda:

Me gustaria recomendar a Franco Rodríguez DNI 51707821, como candidato a un puesto en su organización. Franco estuvo empleado en nuestro hotel del 6 de abril de 2021 al 29 de noviembre de 2022 como asociado de cocina como commis de cuisine.

A lo largo de su tiempo con nosotros, Franco demostró habilidades críticas y orientación al equipo que la convertirían en un excelente empleado en su empresa.

Franco hizo un excelente trabajo y fue un activo para nuestra organización durante su tiempo en el hotel Kitchen. Él tiene excelentes habilidades de servicio, es extremadamente organizado, puede trabajar de forma independiente, puede trabajar como miembro del equipo y es capaz de realizar múltiples tareas de manera efectiva para garantizar que un invitado / cliente esté completamente satisfecho.

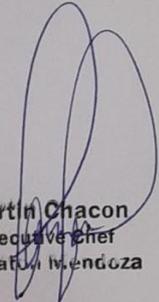
El sería un activo para cualquier empleador, y lo recomiendo de todo corazón para cualquier puesto en la cocina.

Por favor, hágamelos saber si tiene más preguntas.

Sinceramente

MARTÍN CHACÓN
Chef Ejecutivo

T 54 261 441 5540 - 54 261 441 5500
SHERATON MENDOZA HOTEL
Primitivo de la Reta 989, Mendoza, 5500, Argentina


Martín Chacón
Executive Chef
Sheraton Mendoza

Sheraton

SHERATON MENDOZA HOTEL

Primitivo de la Reta 989, Mendoza,
M5500AEL Argentina.
T 54 261 441 5500
F 54 261 441 5510
sheraton.com/mendoza

Sheraton Mendoza Hotel es propiedad de CILA SA y opera bajo una licencia emitida por 93 REAL STATE HOLDINGS, INC.
Sheraton Mendoza is independently owned by CILA S.A. and operated under a license issued by 93 REAL STATE HOLDINGS, INC.

Educación:

Secundario completo "ING.JULIO KRAUSE"

Título técnico en industria de procesos