



LESTAFH ZUNIGA

DEMI CHEF

INFO

-  9567-5590
-  lestafhzuniga@gmail.com
-  Col. El Prado, Calle de la Salud contiguo a Instituto Jean Peaget
-  22 años

COMPETENCIAS

Higiene Alimenticia



Gestión de Inventario



Trabajo en Equipo



Servicio al cliente



Cocina Asiatica



Cocina Italiana



Gestion del Tiempo



Sistema Point of Sale



REFERENCIAS

Chef Guillermo Erazo

8901-4699

Chef Aida Romero

3153-3311

Ing. Wilson Carranza

3241-3775

PERFIL

Asistente de cocina creativo y apasionado, con 5 años de experiencia trabajando en reconocidos restaurantes. Especializado en la cocina italiana y japonesa, con sólidos conocimientos en preparación de cárnicos y panadería. capaz de realizar gestión de inventarios, mantenimiento de utensilios y trabajo bajo presión.

Capacidad comprobada para seguir recetas con precisión y aportar ideas innovadoras en el desarrollo de nuevos platillos. Colaborador dinámico y eficiente en equipos de alto rendimiento, comprometido con la excelencia culinaria.

EXPERIENCIA LABORAL

Demi Chef

Hyatt Place

2025 - Actualidad

- Ejecuté la preparación y el montaje de emplatados, garantizando consistencia en sabor y presentación según los estándares del Chef Ejecutivo
- Desempeño en línea caliente y línea fría, asegurando tiempos óptimos de servicio y calidad en cada platillo.
- Garanticé el estricto cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria en mi área de trabajo.
- Controlé la rotación de inventarios y el almacenamiento adecuado de productos para minimizar mermas y desperdicios.

Sous chef

Napoli Gourmet

2024-2025

- Dirigí la producción artesanal de pastas frescas, salsas madre y risottos, asegurando la autenticidad y los estándares de la cocina italiana tradicional.
- Co-lideré la operación completa de la cocina en un equipo de alto rendimiento, para garantizar tiempos de respuesta óptimos durante los servicios de alta demanda."

Doton y Sushi & Ramen 2 Go

Sushi Chef

2022-2023

- Elaboración y presentación de sushi, dominando distintos cortes de pescado, mariscos y vegetales.
- Cocción de caldos, preparación de toppings y montaje final, asegurando autenticidad en el sabor.

Hotel Real Clarion

Asistente de Cocina

2021-2022

- Desempeño como personal de línea caliente y línea fría.
- Asistencia en la preparación de Banquetes, Brunch y Desayunos.

Campus Romero

Administracion de Restaurantes

2025

capacitación profesionales en gestión de manera eficiente un restaurante. Desde la conceptualización del negocio hasta planeación de estrategias.

Instituto Nacional de Formación Profesional

Cocinero Profesional

2019-2020

Aprendizaje de técnicas de cocción, habilidades de gestión culinaria, manipulacion segura de alimentos y presentación de platillos nacionales e internacionales