



ADRIAN VITER

COCINERO

CONTACT

celular 0979157839
email giovanni.viteri@udla.edu.ec

Ubicación Quito, Ecuador

EXPERIENCIA

-
- Cocina caliente
- Cocina fría
- Limpieza
- Panadería

Servicio

IDIOMAS

Español 100%

Inglés (B2) 80%

REFERENCIAS

Erónimo Bosch **Gustavo Rodríguez**
Jefe cocina Foresta Sous Chef Foresta
994594499 0990667341
34674450123

LOGROS

COCINAR JUNTO A JOHAN ROCA
COCINAR PARA DAVY TISSOT
COCINAR JUNTO A RODRIGO
PACHECO

ACERCA DE MI

soy un cocinero que le gusta estar en constante formación, amo realzar el valor de los productos y elevarlos un poco más, soy multifuncional, puedo trabajar en distintas áreas de cocina y tratar de destacarme en cada una de ellas haciendo un buen trabajo, quiero siempre dar la mejor

versión de mi.

EDUCACIÓN

Lescoffier instituto	Golden Bridge
1 Año	1 Año
cócina internacional	Suficiencia en inglés B2
Panaderia Con Diego Suarez en Lescoffier	

Conocimiento basto de fermentación de panes, manejo de masas madre. fermentos. masas con alta hidratación. horneados, y bocaditos con panaderia

Parrillada
Lescoffier, Ambato
Conocimiento en cortes. términos. Aliños. Chimichurris. salsas y guarniciones.

Universidad de las Américas
Cursando el septimo semestre de gastronomía y haber aprobado los cursos siguientes: Cárnicos, Coctelería, Cocina Nacional. Pasteleria 1 y 2.
Panaderia. Técnicas de cocina, Sanidad, Administración de Empresas

Servicio, vanguardia, nutrición, chocolatería

EXPERIENCIA

ASISTENTE DE COCINA FORESTA QUITO
7 meses
Pasantias Kanvi Foods
2 meses
Pasantias panadería UDLA
Pasantias en Panadería CORTEZA
Pasantias SENSIBUS RESTAURANTE

ADRIAN VITERI

cocinero

0979157839
giovanni.viteri@udla.edu.ec
Quito, Ecuador

30/junio/2023

Maria José Arroyo
Coordinadora de prácticas
Universidad de las Américas

0999780899
maria.jose.arrollo@udla.edu.e

Querida Maria José

Le escribo para demostrar mi interés en el puesto de jefe de cocina en su restaurante al ser un graduado de licenciado en gastronomía en la universidad de las Américas, considero mediante mi experiencia en distintos restaurantes, tener todos los conocimientos necesarios para el cargo.

Durante mi carrera he logrado muchos objetivos y reconocimientos como haber cocinado junto a Johan Roca y Rodrigo Pacheco, a la vez he logrado una suficiencia en inglés. soy apasionado por los productos ecuatorianos y siento que podemos explotarlos a nivel internacional, mi manejo con el personal es algo que me destaca y siento que tengo el conocimiento para poder liderar las producciones y lineas de servicio.

Adrian Vieri

Adrian Viteri

