



<https://www.linkedin.com/in/adrian-viteri-gordon-9355a9281/>

ADRIAN VITER

COCINERO

CONTACT

Móvil 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

Chef cocina Foresta

994594499

34674450123

Sous Chef Foresta

0990667341

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 realizar 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
cocina 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 panadería

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: Carnicos, 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

Pasantías Kanvi Foods

2 meses

Pasantías panadería UDLA

Pasantías en Panadería CORTEZA

Pasantías 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.arollo@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 líneas de servicio.

Adrian Vieri

Adrian Vieri

