



CURRICULUM DEL CHEF





24 de enero de 2024

CONSEJO NACIONAL PARA EL CAMBIO CLIMÁTICO Y MECANISMO DE DESARROLLO LIMPIO

Página 1 de 3

CURRÍCULUM DEL PERSONAL PROFESIONAL

1. Cargo propuesto: Chef

2. Nombre de la firma: A Fuego Lento SRL

3. Nombre del individuo: Adriel Gerónimo

4. Fecha de nacimiento: 22 de octubre de 1991 Nacionalidad: Dominicana

5. Educación:

Instituciones	Fecha	Titulación
Prepara Tu Futuro Escuela Jamaica	2007-2011	Bachiller
Universidad del CARIBE	2012- Presente	Estudiante de Administración Hotelera y Turística
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2018	Cocinero
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2018	Asador
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2019	Higiene y Manipulación de los Alimentos

/UR.10.2012

DISTRIBUCIÓN
Original 1 – Expediente de Compras

Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2019	Servicio al Cliente
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2018	Pantrista
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2019	Conservación de los Alimentos
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2018	Cocinero de Primera
Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional	2011	Relaciones Humanas

6. Asociaciones profesionales a las que pertenece:

7. Otras especialidades:

8. Países donde tiene experiencia de trabajo: República Dominicana

9. Idiomas

Idioma	Nivel	Pasivo	Hablado	Escrito
Español	Lengua Materna	5	5	5

10. Historia Laboral

Fecha	Lugar	Empresa/Organización	Cargo	Descripción del trabajo
De 2020 a actual	A Fuego Lento SRL	Empresa	Pantrista	Encargado de elaborar la producción de cocina fría, y de programa manejo higiénico de los alimentos.
Enero 2019, Julio Enero 2020	Le Buffet	Empresa	Pantrista	Encargado de elaborar la producción de cocina fría, y de programa manejo higiénico de los alimentos.
Junio 2018, Diciembre 2018	Fresco del Horno	Empresa	Cocinero de Turno	Preparar comida siguiendo las especificaciones exactas del chef y organizar las estaciones para el menú.

/UR.10.2012

DISTRIBUCIÓN
Original 1 – Expediente de Compras



2017	McDonald's Núñez de Cáceres	Empresa	Crew	trabajar en la cocina preparando la comida y en el mostrador de recepción ayudando a los clientes en el proceso de pedido. Los deberes laborales de los miembros del equipo incluyen operar una caja registradora, llevar el drive-thru, cocinar Big Macs y otros elementos del menú, limpiar el restaurante y completar otras tareas asignadas.
------	-----------------------------------	---------	------	--

11. Detalle de las actividades asignadas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Proporciona a los meseros los siguientes alimentos: Jugos, fruta en almíbar, galletas, helados, leche, cremas, jarabe natural, té, helado, refrescos, ensaladas, picaderas etc. 2. Mantiene limpia su zona de trabajo y el equipo que se necesita. 3. Llena las requisiciones al almacén para que las autorice el chef. 	12. Trabajos que ha realizado que mejor demuestran la capacidad para ejecutar las tareas asignadas: Toda la experiencia profesional
---	---

13. Certificación:

Yo, el abajo firmante, certifico que, según mi mejor conocimiento y mi entender, este currículum describe correctamente mi persona, mis calificaciones y mi experiencia. Entiendo que cualquier declaración voluntariamente falsa aquí incluida puede conducir a mi descalificación o la cancelación de mi trabajo, si fuera contratado.

Adriel Gerónimo

Fecha: 24/01/2024

Nombre completo del representante autorizado: Fátima Santana Guzmán



Certificado de Participación

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

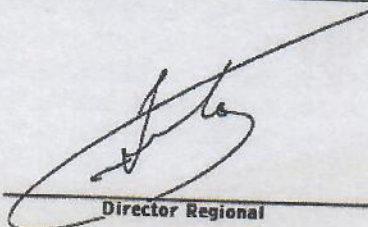
Por haber cumplido satisfactoriamente los requisitos del curso:

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

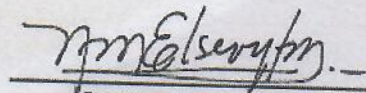
Con una duración de 8 Horas
Impartido en A FUEGO LENTO SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de
Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 04 del mes Diciembre del año 2023
y registrado en el libro 535 folio 75 con el número 5



Director Regional



Encargado Registro y Estadísticas

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

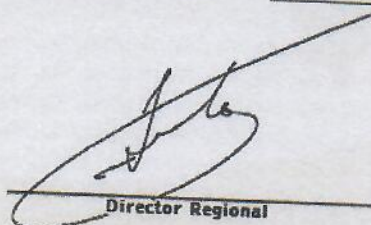
Por haber cumplido satisfactoriamente los requisitos del curso:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Con una duración de 8 Horas
Impartido en A FUEGO LENTO SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de
Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 05 del mes Diciembre del año 2023
y registrado en el libro 535 folio 76 con el número 5



Director Regional



Encargado Registro y Estadísticas

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Aptitud Profesional

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber aprobado satisfactoriamente las pruebas correspondientes, que le acredita como:

COCINERO

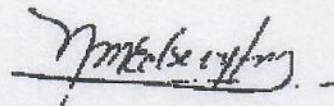
Con una duración de 165 horas
Impartido en INFAS

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 9 del mes agosto del año 2018
y registrado en el libro 390 folio 439 con el Número 6



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Aptitud Profesional

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber aprobado satisfactoriamente las pruebas correspondientes, que le acredita como:

ASADOR

Con una duración de 100 horas

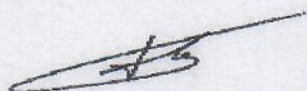
Impartido en INFAS

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

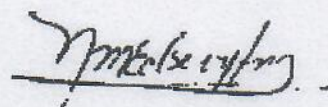
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 7 del mes septiembre del año 2018

y registrado en el libro 388 folio 357 con el Número 5



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 8 horas

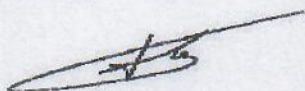
Impartido en A FUEGO LENTO SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

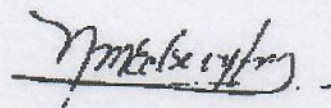
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 29 del mes marzo del año 2019

y registrado en el libro 407 folio 431 con el Número 5



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

SERVICIO AL CLIENTE

Con una duración de 8 horas


Impartido en A FUEGO LENTO SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

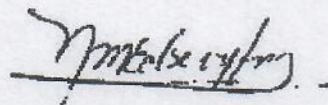
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 6 del mes abril del año 2019

y registrado en el libro 407 folio 429 con el Número 8



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Aptitud Profesional

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber aprobado satisfactoriamente las pruebas correspondientes, que le acredita como:

PANTRISTA

Con una duración de 90 horas


Impartido en INFAS

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

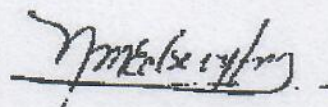
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 4 del mes octubre del año 2018

y registrado en el libro 386 folio 163 con el Número 5



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 8 horas

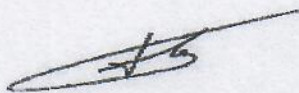
Impartido en A FUEGO LENTO SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

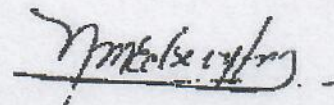
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 5 del mes abril del año 2019

y registrado en el libro 407 folio 430 con el Número 4



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:

<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Aptitud Profesional

Otorgado a:

ADRIEL GERONIMO

Por haber aprobado satisfactoriamente las pruebas correspondientes, que le acredita como:

COCINERO DE PRIMERA

Con una duración de 150 horas

Impartido en INFAS

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

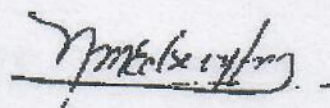
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 16 del mes noviembre del año 2018

y registrado en el libro 394 folio 214 con el Número 5



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>

