

LUIS ANTONIO AYRES VIDAL

Rut 10.989.322-6

Presidente Salvador Allende Gossens 2250 depto. # 218 Iquique

+56 9 66399863, luis.ayresvidal@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL

Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, INACAP, con experiencia en el rubro gastronómico y manejo de casinos. Experiencia de más de 6 años en Minería, área geotecnia. Caracterizado por su compromiso, proactividad y eficiencia, lo que se traduce en una gran capacidad de adaptación y aprendizaje de nuevas tareas o funciones. Orientación al logro de objetivos y cumplimiento de plazos, organización y gestión de equipos de trabajo y liderazgo. Buenas relaciones interpersonales. Idioma Inglés, en nivel básico y francés avanzado.

EXPERIENCIA LABORAL

Minera Cerro Colorado Muestrera Zafiro Antofagasta (Junio 2023- Mayo 2024)

Cargo: Asistente administrativo

Desempeños y logros: Principal responsabilidad en ejecutar solicitudes de cotizaciones, comparar alternativas, generar RQ, realizar seguimientos de OC; Velar por el control documental de trabajadores en RRLL.

Minera Cerro Colorado (Agosto 2021 Enero 2023)

Cargo: Analista XRF

Desempeños y logros: Realiza curso de Protección radiológica y comienza a desempeñarse como analista de XRF, encargado de la preparación y lectura de muestras para análisis.

Minera Cerro Colorado (Octubre 2017 a Agosto 2021)

Cargo: Asistente Geotécnico (Muestrero C y A)

Desempeños y logros: Comienza como muestrero C aprendiendo y ascendiendo rápidamente a muestrero A desempeñando el cargo de Asistente Geotécnico.

Municipalidad de Los Ángeles departamento CIAM (Marzo a Diciembre 2015)

Cargo: Monitor de comida saludable

Desempeños y logros: Enseñar a adultos mayores a preparar alimentos saludables.

Hotel Boutique Gourmet Marina del Fuy (Noviembre 2014 a Febrero 2015)

Cargo: Chef Ejecutivo

Municipalidad de Los Ángeles departamento CIAM (Marzo a Octubre 2014)

Cargo: Monitor de comida saludable

Desempeños y logros: Enseñar a adultos mayores a preparar alimentos saludables.

Empresa Sakana sushi. Ciudad de Chillán (Enero a Julio 2013)

Cargo: Maestro de cocina

Empresa Central de Restaurantes Aramark, Minera Collahuasi (Septiembre 2009 a Febrero 2011)

Cargo: Maestro de cocina C

Actividad de la empresa: Logística y abastecimientos.

Desempeños y logros: Estar a cargo de la supervisión y elaboración de eventos y cenas, además de conocer el funcionamiento y procesos realizados en una cocina industrial, manejo de stock y controles de proceso.

Empresa Mediterraneo Restobar, Pingueral-Tomé (Enero a Febrero 2009)

Cargo: CHEF DE COCINA

Actividad de la empresa: Restobar y eventos

Desempeños y logros: Pone en marcha local gastronómico, crea carta menú, y actividades relacionadas con manejo de stock, cotizaciones de eventos, etc.

Empresa Restaurant Le logis de la Chabotterie, Saint Sulpice le Verdon, FRANCIA (Abril a Octubre 2008)

Cargo: AYUDANTE DE COCINA

Actividad de la empresa: Restaurant gastronómico 2 estrellas Michelin.

Desempeños y logros: Como ayudante de cocina desarrolla *mise en place*, preparación y montaje de platos. Además, realiza trabajos tanto en la producción como en servicio. Manejo y conocimiento del sistema de producción y servicio Francés.

Empresa Hotel Araucano, Concepción (Octubre a Diciembre 2006)

Cargo: AYUDANTE DE COCINA

Actividad de la empresa: Hotelería / Restaurantes.

Desempeños y logros: Experiencia, responsabilidad y trabajo en equipo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Título profesional de Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, INACAP, Concepción-Talcahuano (2009)

Egreso de Gastronomía-Cocina, INACAP Concepción-Talcahuano. (2008)

CURSOS Y CAPACITACIONES

- Conducción en Alta montaña (licencia de conducir clase B)
- Manejo de residuos Peligrosos
- Falla de terreno
- Curso de protección radiológica

OTROS CONOCIMIENTOS

- Microsoft Office a nivel usuario
- Inglés básico oral y escrito
- Francés básico oral y escrito

REFERENCIAS LABORALES

- Ingrid Smoje ibsmoje@gmail.com
- Freddy Escobar Flores freddyef@hotmail.com