

# Martín Otamendi Aitor

📍 Jerusalén 38, 35018 Las Palmas de Gran Canaria (España)

🏠 666310593 📞 928439713 ✉ nephros33@gmail.com

---

Las Palmas de Gran Canaria, 23 de mayo 2016

Puesto vacante

Estimados Señores,

Con la presente muestro mi especial interés en el puesto de trabajo ofertado.

Considero que cumplo con todos los requisitos que ustedes, estimados señores, puedan buscar, ya que soy una persona muy trabajadora, seria, con ganas de aprender, formada y comprometida.

Además de adjuntar a esta carta una copia de mi CV, les informo de que mi disponibilidad para entrevistarme con ustedes es total.

Sin más dilación, les agradezco la atención prestada.

Espero su respuesta.

Atentamente.

Aitor Martín Otamendi

Martín Otamendi Aitor

 [Documentos adjuntos](#): Currículum vitae

## INFORMACIÓN PERSONAL



## Martín Otamendi Aitor

📍 Jerusalén 38, 35018 Las Palmas de Gran Canaria (España)

📞 666310593 📠 928439713

✉ nephros33@gmail.com

## PUESTO SOLICITADO

Ayudante de cocina, cocinero, jefe de partida, jefe de cocina.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

03/06/2016–01/11/2017

**Jefe de Partida**

Hotel Marina Suites, Mogán (España)

[www.marinagrancanaria.com](http://www.marinagrancanaria.com)

- Preelaboración y elaboración de oferta gastronómica.
- Montaje de buffet.
- Show cooking.
- Funciones como parrillero.
- Elaboraciones con materia prima fresca y de primera calidad.
- Responsable de la partida de pastelería.
- Rotación en distintas partidas.
- Responsable del servicio de buffet de la cena.
  - Organización del equipo de trabajo.
  - Responsable del cumplimiento de las pautas de calidad y atención al cliente estipuladas.
  - Información y orientación al cliente sobre el producto ofertado.
  - Supervisión del cumplimiento de los estándares en materia de seguridad e higiene alimentaria.

14/03/2016

**Cocinero**

Iberica restaurants, Londres (Reino Unido)

[www.ibericarestaurants.com](http://www.ibericarestaurants.com)

- Cocinero responsable de partida
- Cocina a la carta
- Elaboraciones con materia prima fresca y de primera calidad
- Rotación en distintas partidas
- Eventos

10/10/2015–10/03/2016

**Ayudante de cocina / Cocinero**

Hotel rural El Mondalón, Las Palmas de Gran Canaria (España)

[www.hotelruralmondalon.es](http://www.hotelruralmondalon.es)

- Tareas correspondientes a un ayudante de cocina.
- Trabajar en distintas partidas durante la elaboración y preelaboración de los menús.
- Show cooking como parrillero, cocinando y trinchando el género de cara al cliente.
- Organización y ejecución de diversos eventos.

15/06/2015–30/07/2015

**Ayudante de cocina / Cocinero**

Restaurante El Adobo, Las Palmas de Gran Canaria (España)

- Tareas de ayudante de cocina.
- Trabajo en las diferentes partidas durante la elaboración y preelaboración de los menús.
- Show cooking en trabajo de plancha, elaborando diferentes platos de cara al público.

11/12/2001–30/08/2014

**Barrendero, limpiacristales, sector de la pesca, chofer y sector de la construcción.**

Diversas empresas de distintos sectores.

- Durante estos años he trabajado en distintos campos.

## EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

---

15/09/2014–20/05/2016

**Dirección de cocina**

IES Felo Monzón Grau Bassas

Ctra. Lomo Blanco, 48, Tafira Baja, Las Palmas, 35015 Las Palmas de Gran Canaria (España)

<http://www.iesfelomonzon.com/>

- Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

01/10/2013–01/03/2014

**Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.**

CEAD las palmas "Profesor Felix Parrilla", Las Palmas de Gran Canaria (España)

Lengua española.

Inglés.

Comentario de texto.

Historia.

Historia del arte.

Literatura.

## COMPETENCIAS PERSONALES

---

Lengua materna

español

Lenguas extranjeras

	COMPRENDER		HABLAR		EXPRESIÓN ESCRITA
	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	
inglés	B1	A2	A2	A2	A2
portugués	A2	A2	A2	A2	A1

Niveles: A1 y A2: usuario básico - B1 y B2: usuario independiente - C1 y C2: usuario competente  
Marco común Europeo de referencia para las lenguas

Competencias comunicativas

Buenas competencias de comunicación adquiridas a través de mi experiencia como jefe de equipo, trato con clientes y proveedores.

Competencias de organización/gestión

Liderazgo y capacidad organizativa obtenidos a través de mi experiencia como jefe de equipo en diversos ámbitos, así como por la experiencia obtenida a través de la dirección de distintos eventos.

Competencias relacionadas con el empleo

- Dominio de los procesos de control de calidad (conocimiento adquiridos en el estudio de mi titulación superior)
- Dominio de los procesos y protocolos en materia de seguridad e higiene en el trabajo (conocimiento adquiridos en el estudio de mi titulación superior).
- Dominio de procesos y protocolos en materia de seguridad e higiene alimentaria (conocimiento adquiridos en el estudio de mi titulación superior).

Competencias digitales

AUTOEVALUACIÓN				
Tratamiento de la información	Comunicación	Creación de contenido	Seguridad	Resolución de problemas
Usuario independiente	Usuario independiente	Usuario independiente	Usuario independiente	Usuario independiente

Competencias digitales - Tabla de autoevaluación

- Buen dominio del paquete office (conocimientos adquiridos de manera autodidacta, motivado por los requerimientos de mi titulación superior)

Otras competencias

- Amante de los deportes de montaña y de los deportes náuticos.
- Lector, escritor y autodidacta.
- Ciencia (botánica, naturaleza y astronomía)

Permiso de conducir

AM, A1, B1, B, BE, C1, C1E, C, CE, D1, D1E, D, DE