

Carta de presentación para cocinero

I. Control en situaciones de estrés

Como es lo más lógico, la **principal formación** que se le exige a un trabajador culinario es la **habilidad en cocina o pastelería**. En el currículum, se debe especificar que se tienen conocimientos en elaboración de recetas sencillas y otras más elaboradas, así como habilidades en la cocina internacional.

Si no tienes experiencia, debes incidir en tu **formación**. Los responsables de los restaurantes también requieren trabajadores con **ganas de mejorar sus habilidades** de cara a dar prestigio y popularidad al restaurante por lo que mencionar el **deseo de crecimiento profesional** ayuda a suplir la falta de experiencia profesional.

También puedes incluir la capacidad para elaborar un menú con bajo presupuesto, conocimientos de **dietética y nutrición** y **capacidad en gestión** y organización.

La carta de presentación no es obligatoria pero sí recomendable, en ella se pueden incluir aptitudes profesionales como capacidad de orientación al cliente, meticulosidad, capacidad de trabajo en equipo y cooperación y, también podemos **resaltar nuestra capacidad para mantener el control en situaciones de estrés o tensión**, ya que en un restaurante esto es muy importante de cara a la buena imagen hacia los clientes.

Aquí exponemos un **ejemplo de carta de presentación para un cocinero**.

II. Ejemplo Carta de presentación para cocinero

Ricardo Duarte Pons

Calle Florentinos nº3 2ºC

28002-Madrid

91 526 428

duartechef@gmail.com

Mesón de Alfares

Calle de Nicasio Gallego nº23

Madrid

Estimado Sr. Fernández,

Le remito mi currículum en respuesta a la oferta de empleo publicada en el periódico El Mundo el sábado 13 de Febrero, demandando una persona para incorporarse al equipo de cocina de su restaurante.

Considero al Mesón Alfares un restaurante innovador, respaldado por sus años de experiencia y por su posicionamiento en el mercado de la restauración incorporando cuestiones de I+D.

Mi candidatura le puede resultar de interés porque conozco el mundo de la cocina y la hostelería. Mi objetivo principal, además de aumentar mi experiencia laboral, es poder

pertenecer al equipo de una empresa que me permita alcanzar mis objetivos de crecimiento profesional.

He trabajado como cocinero y jefe de cocina en empresas como Caoba Restaurant y para la cadena de La Vaca Argentina. Me encuentro abierto a aprender y a aportar nuevas ideas que favorezcan a consolidar su proyecto. En cuanto a mis habilidades, me considero apto para el trabajo de alto volumen y ritmo rápido. Soy capaz de mantener relaciones de trabajo cordiales y profesionales con otros compañeros, supervisores y clientes.

Confío poder recibir más información sobre el puesto de trabajo con una entrevista personal y poder comentarle mis ideas y propuestas.

Le saluda cordialmente,

Ricardo Duarte Pons