



Plantilla de CV gastronómico para bachero/a

Práctica, simple y aplicable.





Un buen curriculum vitae gastronómico debe ser claro.

Además, debe ser breve y destacar lo que aportas en el día a día de un restaurante o bar.

El objetivo no es solo listar trabajos anteriores, sino mostrar cómo generaste valor en cada experiencia.

Qué debe incluir tu CV:

Información personal: nombre completo, datos de contacto actualizados, ciudad/país de residencia y, si suma, enlaces a perfiles profesionales.

Experiencia laboral: empleos anteriores en orden cronológico, con fechas claras y logros medibles.

Habilidades y certificaciones: tanto técnicas (ej: uso de software gastronómico como Fudo, coctelería, idiomas), como blandas (ej: atención al cliente, trabajo en equipo).



Cómo usar la IA para mejorar tu CV

- 1. Adapta el perfil profesional:** copia la descripción del anuncio y pídele a una IA que resuma en 3 líneas cómo tu experiencia encaja con esos requisitos.
- 2. Resalta habilidades relevantes:** si el anuncio pide “trabajo bajo presión” o “idiomas”, asegúrate de que esas palabras aparezcan en tu CV.
- 3. Ajusta tu experiencia:** usa IA para reescribir puntos de tu experiencia laboral, destacando logros que se relacionen con lo que busca la oferta.
- 4. Cuida la extensión:** evita CV muy largos. La IA puede ayudarte a resumir sin perder claridad.

Esto no reemplaza tu criterio, pero sí acelera el proceso y te ayuda a destacar mejor en cada postulación.

¿Listo para encontrar tu próxima oportunidad laboral en gastronomía? Este es el momento de hacer que tu experiencia se destaque.

Opción 1 – CV tradicional

Encabezado

Nombre Apellido

Ciudad, País | Teléfono | Correo electrónico profesional |

LinkedIn (opcional)

Perfil Profesional

“Bachero/a con experiencia en restaurantes de alta rotación. Comprometido/a con la limpieza, la seguridad alimentaria y la eficiencia en la cocina. Conocimiento en el uso de lavavajillas industriales, clasificación de utensilios y buenas prácticas de higiene.”

Experiencia Laboral

Bachero/a – Restaurante Ejemplo | Ciudad | 2022 –

Actualidad

- Clasificación, limpieza y desinfección de utensilios y vajilla en turnos de alto volumen.
- Mantenimiento del área de lavado cumpliendo normas de higiene y seguridad.
- Apoyo a cocina y salón para garantizar continuidad del servicio.

Ayudante de cocina – Bar Ejemplo | Ciudad | 2020 – 2022

- Colaboración en preparación básica de alimentos.
- Lavado y organización de utensilios en cocina.
- Control de insumos de limpieza y reposición diaria.

Habilidades Clave

- Rapidez y eficiencia en entornos de alta rotación.
- Uso de lavavajillas industriales.
- Higiene y desinfección de utensilios y superficies.
- Organización y trabajo en equipo.
- Conocimiento básico de normas de seguridad alimentaria.

Referencias

Disponibles a pedido.

Opción 2 – CV moderno

Encabezado

Nombre Apellido

Ciudad, País | Teléfono | Correo electrónico profesional |
Instagram/Portfolio (opcional)

Resumen

“Bachero/a con experiencia en restaurantes de alta rotación. Comprometido/a con la limpieza, la seguridad alimentaria y la eficiencia en la cocina. Conocimiento en el uso de lavavajillas industriales, clasificación de utensilios y buenas prácticas de higiene.”

Habilidades Destacadas

- Rapidez y eficiencia en entornos de alta rotación.
- Higiene y desinfección de utensilios y superficies.
- Organización y trabajo en equipo.
- Conocimiento básico de normas de seguridad alimentaria.

Experiencia Laboral

Bachero/a – Restaurante Ejemplo | Ciudad | 2022 – Actualidad

- Clasificación, limpieza y desinfección de utensilios y vajilla en turnos de alto volumen.
- Mantenimiento del área de lavado cumpliendo normas de higiene y seguridad.
- Apoyo a cocina y salón para garantizar continuidad del servicio.

Ayudante de cocina – Bar Ejemplo | Ciudad | 2020 – 2022

- Colaboración en preparación básica de alimentos.
- Lavado y organización de utensilios en cocina.
- Control de insumos de limpieza y reposición diaria.

Formación

- Curso de Manipulación de Alimentos – Año – Institución.
- Taller de Higiene y Seguridad en Gastronomía – Año – Institución.
- Estudios secundarios completos.

Referencias

Disponibles a pedido.



Consejo Fudo

Un buen CV es tu carta de presentación. Ambos modelos son adaptables según el perfil:

- El tradicional es ideal si tienes experiencia sólida y cronológica.
- El moderno funciona mejor si quieres destacar habilidades, adaptabilidad o si recién comienzas en gastronomía.

Lo mejor es mantenerlo breve (máximo una página), con un diseño limpio y secciones claras.

Y recuerda: usa las herramientas de IA como tu asistente para resaltar lo más relevante y aumentar tus chances de conseguir el puesto.

En Fudo creemos que el talento gastronómico merece destacarse. Por eso creamos recursos prácticos como este, que ayudan a dar el siguiente paso en tu carrera.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

