

Ricardo Santiago

Profesional Culinario · Chef de Eventos · Chef de Catering

Baltazar8423@gmail.com | +16782015334 | Atlanta, GA 30320

RESUMEN PROFESIONAL

Ricardo Santiago es un chef con más de 15 años de experiencia práctica en restaurantes, catering, grandes eventos y operación de food trucks. Actualmente lidera cocinas de eventos y catering en el State Farm Arena y colabora con Dennis Dean Catering, cocinando desde cenas íntimas hasta eventos de gran escala en toda Atlanta. Su cocina combina técnica mexicana e internacional — birria y platillos del estilo medio y sur de la frontera, platillos de inspiración japonesa, sushi y manejo de cuchillo, y la disciplina que solo las cocinas de estadio de alto volumen enseñan: mise en place, velocidad y un servicio que no falla. Donde llega, lleva organización, consistencia y una atención al detalle de la vieja escuela a la línea.

EXPERIENCIA

Event Chef

State Farm Arena

08/2020 – Actualidad

Atlanta, GA

- Preparar alimentos para grupos numerosos y eventos de gran escala.
- Apoyar la producción y el servicio de alimentos de alto volumen.
- Preparar menús de catering de acuerdo con los requisitos del evento, necesidades dietéticas y presupuesto.
- Ordenar y organizar alimentos e insumos necesarios para las operaciones de catering.
- Preparar opciones de catering para clientes y eventos.

Catering Chef

Dennis Dean Catering

01/2016 – Actualidad

- Preparar alimentos para bodas, eventos corporativos, funciones privadas y otros eventos de gran escala.
- Ejecutar menús de catering según las especificaciones del cliente, tipo de evento, necesidades dietéticas y presupuesto.
- Ordenar y organizar ingredientes e insumos necesarios para las operaciones de catering.
- Seguir procedimientos de seguridad alimentaria y de manejo seguro de equipos en cocinas de alto volumen.

Line Chef

S.C.A.D.

07/2012 – 07/2015

- Operó estaciones de freidora y parrilla.
- Cumplió con las normas de sanidad, nutrición y seguridad de cocina.
- Apoyó al liderazgo de cocina en la preparación y servicio de alimentos.
- Reabasteció ingredientes y alimentos durante el servicio.

HABILIDADES

Mexican Cuisine, Taquero, Birria, Sushi, Japanese Cuisine, Continental Cuisine, Catering, Event Production, Food Trucks, High-Volume Cooking

IDIOMAS

I

E