

- ANÓNIMO

Dirección web: http://karius_amp.micvweb.com

Ciudad: CP: () País: -



EXPERIENCIA:

6/2008 - 9/2022 Empresa: Restaurante La Bahía Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Durante estos años en Restaurante la Bahía he ejercido como jefe de cocina con entre 6 y 10 empleados a mi cargo, desempeñando funciones como Organización de espacios de cocinado y el equipo de cocina.
Coordinar las comandas.
Garantizar espacios higiénicos y ordenados. Dirección y gestión de compras, inventarios, trazabilidad, etc.
Elaboración de menús garantizando una excelente presentación
Ciudad: Salobreña País: España

11/2011 - 12/2011 Empresa: Restaurante El Zarcillo Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Ciudad: Motril País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2002 Técnico en Cocina y Gastronomía
FP2 / Grado Medio
Hostelería

Centro: ESCUELA DE HOSTELERÍA HURTADO DE MENDOZA
Ciudad: GRANADA (España)

2-2021 DIRECCIÓN DE COCINA
FP3 / Grado Superior
Hostelería

Centro: Acredita Junta de Andalucía
Ciudad: Granada (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Curso principios sobre alimentación equilibrada y saludable
Hostelería
Centro de Estudios: Universidad Antonio de Nebrija

CUALIDADES:

Adaptable, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Meticuloso/a, Persistente, Productivo/a, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cocinar

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: http://www.micvweb.com/karius_amp

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
