

**- ANÓNIMO**

Dirección web: <http://noel0503.micvweb.com>

Ciudad: CP: () País: -



---

**EXPERIENCIA:**

1/2020 - 8/2023 Empresa: La Cuina de Can Simón Descripción del puesto: Auxiliar de cocina  
Colaboraciones directas bajo orden directas del chef.  
Limpieza.  
Organización.  
Trabajo bajo presión.  
Control de stock.

-----

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

-  
BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria  
Administración de bienes y servicios.  
Centro: Imst.Ruben Darío  
Ciudad: Córdoba (Argentina)

-----

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Curso Gestión de Alérgenos e Intolerancia Alimentaria  
Turismo y Otros Servicios  
Centro de Estudios: Coformacion,  
Enlace al Centro de Estudios: <http://Coformacion.com>  
Información adicional: Gestión de Alérgenos e Intolerancia Alimentaria  
Código de registro 325619566

-----

**IDIOMAS:**

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios:

-----

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/noel0503>

---

- ANÓNIMO

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

---