

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: Cambrils CP: 43850(Tarragona) País: España



---

## EXPERIENCIA:

6/2011 - 8/2011 Empresa: FUNNY DRINKS, S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de platos fríos ensalada, postres , limpiar carne y pescado, ordenar las cámaras frigoríficas y congelador.

Ciudad: La Pineda País: España

-----

6/2012 - 9/2012 Empresa: SALSUBI, S.L

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Montaje de platos fríos y postres en el cuarto frío, limpiar carne y pescado, pelar y cortar patatas para hacer fritas, bravas y panadera, freidora, hacer carne al grill y controlar su cocción, ayudar en el pase, controlador de recepción de géneros, ordenar las cámaras frigoríficas y congelador.

Ciudad: La Pineda País: España

-----

6/2013 - 8/2013 Empresa: SALSUBI, S.L

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Montaje de platos fríos y postres en el cuarto frío, limpiar carne y pescado, pelar y cortar patatas para hacer fritas, bravas y panadera, freidora, hacer carne al grill y controlar su cocción, ayudar en el pase, controlador de recepción de géneros, ordenar las cámaras frigoríficas y congelador.

Ciudad: La Pineda País: España

-----

4/2014 - 8/2014 Empresa: TERRAMAR 2012. S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de platos fríos, freidora, fogones.

Limpiar pescado.

Ciudad: Cambrils País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

-Dirección de Cocina

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Actualmente estoy cursando este curso.

Centro: Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Ciudad: Cambrils

-----

5-2013cocina y hostelería y servicio de restauración

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Saber el conocimiento básico del funcionamiento de una cocina

Centro: Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils

Ciudad: Cambrils (España)

-----

---

### **CUALIDADES:**

Adaptable, Colaborador, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Productivo/a, Trabajador/a

---

### **INTERESES:**

Cocinar

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

- ANÓNIMO

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

---