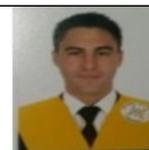


**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://pablo199126.micvweb.com>

Ciudad: Granada CP: 18013(Granada) País: España

**EXPERIENCIA:**

3/2014 - 5/2014 Empresa: Restaurante Jardines Alberto

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Era ayudante de cocina, me dedicaba a ayudar en todas las tareas y elaboraciones de cocina, incluido el servicio.

Ciudad: Granada País: Granada

-----  
6/2014 - 11/2014 Empresa: Restaurante Heidi Schnitzelhuttle

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Era cocinero, me dedicaba a cuarto frío, postres, preelaboración de carnes y salsas.

Ciudad: Mallorca País: España

-----  
12/2014 - 2/2015 Empresa: Restaurante Asasdor Genil

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Era cocinero, trabajaba en todo, no tenía una labor diaria específica, desde pescado, cuarto frío, postres, carnes, salsas, dirigir servicios .

Ciudad: Granada País: España

-----  
3/2015 - 11/2015 Empresa: Restaurante Heidi Schnitzelhuttle

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Aquí mi puesto era de Segundo Jefe de Cocina, me encargaba del control de todas las elaboraciones, dirección y gestión de la cocina, así como su limpieza, organización, planteamientos, pedidos, dirección y gestión de servicios .

Ciudad: Mallorca País: España

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

5-2010 Bachillerato de Ciencias y tecnología

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Arquitectura

Centro: Instituto Virgen de las Nieves

Ciudad: Granada (España)

-----  
5-2012 Desarrollo de proyectos urbanísticos y operaciones topográficas

FP3 / Grado Superior

Arquitectura

Centro: Instituto Ave María San Cristóbal

Ciudad: Granada (España)

-----  
6-2014 FPGS Dirección de Cocina

FP3 / Grado Superior  
Hostelería

Centro: C.P.I.F.P Hurtado de Mendoza  
Ciudad: Granada (España)

-----

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Dedicarme toda mi carrera profesional a la cocina, aprender mucho y en base de eso, descubrir mucho en la cocina, inventar, llegar a aser un buen Chef, reconocido y premiado.

---

### **CUALIDADES:**

Adaptable, Cariñoso/a, Colaborador, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Enérgico/a, Entregado/a, Gracioso/a, Honesto/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a, Versátil

---

### **DISPONIBILIDAD:**

No estoy dispuesto a viajar  
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero  
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/pablo199126>

---

- ANÓNIMO

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

---