

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Cadiz CP: 11160(Barbate) País: España



EXPERIENCIA:

3/2007 - 8/2007 Empresa: Bar Cafeteria El Bus''
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina
-Cortes de verduras, calamares, chocos, etc
-Fregando platos.
-Freidora y platos fríos.
Ciudad: Cadiz País: España

2/2008 - 9/2009 Empresa: Paellas gigantes a la brasa
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina
-Cortes de verduras.
-Preparacios de refritos para los arroces.
-Limpieza de pollos ect
Ciudad: Almeria País: España

4/2010 - 10/2010 Empresa: Hotel Doña Lola
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero.
-Hicé un catering para una boda junto al jefe de cocina y la segunda.
-Mejoré bastante en la cocina.
-Freidora y plancha.
Ciudad: Cadiz País: España

4/2011 - 10/2015 Empresa: Restaurante El Vapor''
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefe de cocina.
-Empecé como ayudante y al segundo año subí a Jefe de cocina me quede a cargo de preparaciones de guisos, repostería, limpiezas de pescados de pieza y grandes, cortes de carnes entrecotte, solomillo de ternera
-Encargado de pedidos a proveedores.
-Encargado de almacenamiento y mantenimiento de los alimentos.
-Supervisé y cordiné las actividades de los trabajadores de la cocina.
Ciudad: Cadiz País: España

10/2015 - /Actual Empresa: Los extremeños
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefe de cocina.
-Preparación de una nueva carta para otro restaurante que esta montando el dueño.
-Introducción de nuevos platos.
-Recibí continuamente criticas positivas de los clientes.
Ciudad: Cadiz País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2011PCPI

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Hostelería

Centro: IES Torre del tajo.

Ciudad: Cadiz (España)

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Llegar a ser mejor cocinero y aprender de todas las culturas posibles, me gusta todas las ramas de la hostelería y las controlo bastante bien todas.

LOGROS Y RESULTADOS:

Desde que era muy pequeño me gustaba la cocina y con solo 13 años empecé a trabajar y me propuse llegar a ser un buen cocinero y parece que lo estoy consiguiendo, para mi edad soy muy responsable y serio en mi trabajo he estado a cargo de empleados de cocina mayores que yo y al principio fue difícil pero después de 5 años de encargado de cocina y tratar con proveedores y de recibir felicitaciones de compañeros, jefes y los clientes .

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Comprometido/a, Decidido/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Meticuloso/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Deportes de Agua, Gimnasio/Aerobic, Navegar, Viajar/Turismo

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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