

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://Benivilla17.micvweb.com>

Ciudad: Villaverde del Rio CP: 41318(Sevilla) País: España

---

### EXPERIENCIA:

4/2014 - 6/2014 Empresa: Restaurante Alcuza

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Durante esos tres meses estube de practica y este restaurante me dio a conocer una gran variedad de pescados.

Ciudad: Sevilla País: España

-----

4/2015 - 5/2015 Empresa: Granuja Bistro

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Estube encargado del cuarto frio

Ciudad: Sevilla País: España

-----

5/2015 - 9/2015 Empresa: Restaurante Malaspina

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En este restaurante estube encargado de prepara aperitivos, carnes y pescados.

Ciudad: Sevilla País: España

-----

9/2015 - 11/2015 Empresa: Capricho

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de las guarniciones y de algunos platos de la carta.

Ciudad: Sevilla País: España

-----

11/2015 - /Actual Empresa: Lumbreras Tapas

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de preparar las elaboraciones de los platos y a la hora del servicio tengo la mitad de la carta.

Ciudad: Sevilla País: España

-----

---

### FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2012ESO

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Tener aprobadas las materias con una media de un 6.

Centro: IES PEPE RUIZ VELA

Ciudad: Sevilla (España)

-----

6-2014Tecnico en cocina y gastronomia

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

FP aprobada sin repetir curso y con una media de un 6 5.

Centro: IES SAN FERNANDO  
Ciudad: Sevilla (España)

---

### **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Manipulador de alimentos y de mayor riesgo  
Hostelería

Centro de Estudios: IES SAN FERNANDO

Información adicional: Conocimientos para poder manipular los alimentos.

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/Benivilla17>

---

- ANÓNIMO

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

---