

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://Inmaespino92.micvweb.com>

Ciudad: Sevilla CP: 41320(Sevilla) País: España

EXPERIENCIA:

5/2011 - 10/2011 Empresa: Gastromium creaciones S.L.

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Funciones de apoyo al chef en todo momento, elaboración y preelaboración de todos los platos, cocina fusión.

Ciudad: Sevilla País: España

12/2011 - 4/2012 Empresa: Moraima catering S.L.

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargada de cuarto frío, entrantes y postres, apoyo en todas las partidas, tipo de cocina tradicional y fusión.

Ciudad: Sevilla País: España

6/2012 - 6/2013 Empresa: Casa Pepe-Hillo S.L.

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocina tradicional española y andaluza, utilizando productos frescos de la zona y de temporada.

Ciudad: Sevilla País: España

2/2014 - 10/2014 Empresa: Inturhotel hotel & Resort

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hotel de 5 estrellas, trabajando en cuarto frío, partida ensaladas salsas y postres, controles appc, recepción de pedidos, servicio buffet, cocina mediterránea.

Ciudad: Ibiza País: España

11/2014 - 3/2015 Empresa: Compañía Café&Tapas

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de menús del día y platos a la carta, control y recepción de pedidos, inventarios, control de appc, tipo de cocina mediterránea

Ciudad: Palma de Mallorca País: España

4/2015 - 6/2015 Empresa: Diablito food&music

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Importante cadena mallorquina donde su cocina cuenta con toques asiáticos e italianos, elaboración de platos y postres gourmet.

Ciudad: Palma de Mallorca País: España

7/2015 - 12/2015 Empresa: Hotel Costa azul S.L.

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Servicio a la carta en el restaurante del hotel, cocina muy meticulosa y delicada, rotando

en distintas partidas, controles de pedidos y appc junto al chef

Ciudad: Palma de Mallorca

1/2016 - /Actual Empresa: Esquinita S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Amplio volumen de trabajo y acostumbrada a trabajar bajo presión, cocina fusión mediterránea.

Ciudad: Sevilla País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Centro: I.E.S. Cantillana

Ciudad: Sevilla

6-2011 Técnico en cocina y gastronomía

FP1 (Formación Profesional)

Genérica no específica

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Aprender todos los días, satisfacerme conmigo misma, tener buen equipo de trabajo y ascender poco a poco.

CUALIDADES:

Amable, Colaborador, Enérgico/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Música Alternativa

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> \nmaespinosa92

- ANÓNIMO

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

