

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Ferrol CP: 15404(La Coruña) País: España

EXPERIENCIA:

7/2012 - 12/2012 Empresa: Mesón JEMA.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _Auxiliar en Cocina.

_ Limpieza en General.

Ciudad: Lugo País: España

6/2013 - 9/2013 Empresa: Discoteca Morris

Sector Empresarial: Cultura, ocio y deporte

Descripción del puesto: _ Servicio en Barra.

Ciudad: Lugo País: España

10/2013 - 12/2014 Empresa: Restaurante Ave César.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Servicio en Barra.

Ciudad: Lugo País: España

3/2014 - 3/2015 Empresa: Hotel Mogay/ Restaurante A Faragulla

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Elaboración de Carnes, Pescados y Mariscos.

_ Elaboración de Aperitivos y Postres.

_ Cocina en Horno-Brasa y Parrilla.

_ Servicio de Sala en Eventos. Bodas, Comuniones, Bautizos, y otros eventos multitudinarios.

_ Montaje de mesas en eventos.

_ Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Lugo País: España

4/2015 - 7/2015 Empresa: Restaurante Vinoteca Sybaris2.0

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Elaboración de Carnes, Pescados y Mariscos.

_ Elaboración de Postres.

_ Emplatado.

_ Corte de Jamón, Embutidos y Quesos.

_ Sumiller

_ Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Ourense País: España

7/2015 - 10/2015 Empresa: Bar Trasar

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Servicio en barra.

Ciudad: Lugo País: España

11/2015 - 2/2016 Empresa: Tapería Churrería Parada.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Elaboración y emplatado

_ Servicio de Cafetería

_ Aprovechamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Lugo País: España

3/2016 - 5/2016 Empresa: Servatur Puerto Azul

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: _ Sustitución de baja laboral.

_ Servicios en Restaurante y Bar Piscina.

Ciudad: Gran Canaria País: España

8/2016 - 8/2017 Empresa: Hotel GLORIA PALACE Amadores

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Ayudante de Camarero Restaurante/Bares

12/2019 - 7/2020 Empresa: O Bodegón Roan

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Atención al cliente

Descripción del puesto: Camarera en barra. Servicio de desayunos, y tapas.

Ciudad: Monterroso, Lugo. País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2012

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Centro: I.E.S. Lama Das Quendas

Ciudad: Lugo (España)

9-2014 Curso Camareros en General Módulo I

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

_ Introducción al Turismo y a la Hostelería.

_ Seguridad e higiene en el trabajo.

_ Calidad de Servicio y Atención al cliente.

_ Inglés para Restaurante Bar,

Centro: A MARIÑA

Ciudad: Lugo (España)

12-2014 Cursos de Manipulador de Alimentos con Alérgenos adaptado a la Normativa.

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

_ Alergias e intolerancias.

_ Tipo de alimentos y alérgenos.

_Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias
_Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

Centro: Área 10

Ciudad: Badajoz (España)

3-2015 Programa de Formación de Manipuladores I/II .

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

_Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos y/o su manipulación.

_Análisis de peligros en los alimentos.

_Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de este en los alimentos.

_Sistemas de control de higiene alimentario.

_Alérgenos alimentarios.

_Normas de manipulación específicas del sector.

_Introducción a alergias alimentarias.

_Alérgenos alimentarios de obligada declaración.

_Medidas básicas en cocina y comedor.

_Actuación en caso de reacción alérgica grave.

Centro: Gómez Failde.

Ciudad: Lugo (España)

3-2015 Cursos Camareros en General Módulos II

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

_Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

_Preparación del Comedor para el Servicio.

_Los vinos. Servicio de vinos y cavas.

_Servicio de mesas en el comedor.

Centro: Centro de Formación A Mariña

Ciudad: Lugo (Italia)

6-2015 Curso Práctico de Aprovechamiento y Corte de Jamón.

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

_ Razas de Cerdo Ibérico.

_ Denominación de origen del cerdo Ibérico y cerdo blanco.

_ Características del cerdo ibérico.

_ Conocer las partes del jamón.

_ Técnicas de aprovechamiento.

_ Técnica de corte.

Centro: Centro de Formación NOVA

Ciudad: Ourense (España)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Catalán Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Gallego Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

Idioma: Portugués Nivel: Nivel Avanzado
Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Avanzado
Comentarios: B2
Centro de Estudios: Castelnaudary, Francia.
Título: FLE

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Ofimática (Word, Excell,...)
Internet, Correo Electrónico y Manejo de TPV s
Nivel: Nivel Intermedio

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Mis objetivos laborales son aprender, y llegar a ser profesional tanto en el ámbito de Cocina como en el Servicio en Sala.

LOGROS Y RESULTADOS:

Premios:
_1º Premio Tapa Tradicional - Noviembre 2015 - Asociación Hostelería Chantada.
_1º Premio Tapa Innovadora - Noviembre 2015 - Asociación Hostelería Chantada.
_1º Premio Mejor Taberna de Vinos Sybaris 2.0 - Junio 2015 - D.O. Ribeiro.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Colaborador, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Organizado/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Artes Marciales, Cocinar, Literatura/Historia, Montañismo, Música Alternativa, Música Country, Música de Jazz/Blues, Música Variada, Naturaleza, Viajar/Turismo, Vino y Degustación, Yoga/Meditación

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>

- ANÓNIMO

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