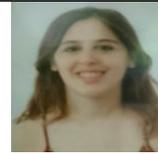


- ANÓNIMO

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

Ciudad: los ramos CP: 30589(murcia) País: España



EXPERIENCIA:

2/2016 - 4/2016 Empresa: TANA S.L

Sector Empresarial: Agricultura, ganadería y Pesca

Area Profesional:Otras (No se especifica)

Descripción del puesto: me dedicaba a en una maquina donde habiamos dos mujeres pinchar el citrico para que la cascara saliera en forma de tira y despues estirar la tira en un canal cubierto con un plastico se empaquetaba la tira para que la tira fuera confitada y enviada al extranjero, tambien hize destrio de limon y naranja y destileria de limon pinchaba los limones en una maquina para que saliera su concha y la enviaba a otra mujer que se dedicaba a rrallar la concha

Ciudad: los ramos País: España

5/2017 - 5/2018 Empresa: murcia emplea ayuntamiento de murcia

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Contratada a jornada completa en el ayuntamiento de Murcia en las cocinas del C.F.I.E El Palmar realizando los siguientes trabajos.

Elaborando platos con carnes pescados, crustáceos, legumbres, pasta .

realizando menu para Jesus Abandonado y eventos de alta cocina.

Ciudad: el palmar murcia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2003educacion secuandaria obligatoria

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

Centro: IES Guadalentin

Ciudad: Pozo Alcón (España)

6-2007Tecnica en atencion socio sanitaria

FP2 / Grado Medio

Ciencias de la Salud

cuidado de personas dependientes mayores y con cualquier tipo de discapacidad en su domicilio y en residencias geriaticas alimentacion y nutricion familiar atencion socio sanitaria lengua de signos

Centro: IES Guadalentin

Ciudad: Pozo Alcón (España)

5-2018certificado de profesionalidad de nivel II de cocina

Cursando: FP1

Hostelería

Contratada a jornada completa en el ayuntamiento de murcia en las cocinas del C.F.I.E el Palmar realizando los siguientes trabajos:

menu para Jesus Abandonado

Eventos de alta cocina

Elaborando platos con carnes,pescados,crustaceos,legumbres,pastas .

Centro: C.F.I.E El palmar Murcia

Ciudad: Murcia (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

monitor de ocio y tiempo libre y comedor escolar

Educación

Centro de Estudios: Cruz roja de Jaén

Información adicional: aprendi talleres ha hacer talleres para que niños de 6-12 años se conocieran aprendi escalaa rocodromo patinaje para despues jugar con los niños en la escuela de verano

auxiliar de jardin de infancia

Educación

Centro de Estudios: CEAP

Información adicional: aprendi como cuidar a bebes como se iban desarrollando los bebes durante el embarazo hasta el nacimiento los diferentes trastornos y como tratarlos el desarrollo normal del bebe y como potenciar sus habilidades

desarroolo cognitivo sensorial motor y psicomotor en la etapa infantil

Educación

Centro de Estudios: ayuntamiento de jaen

Información adicional: como se desarrollaban los bebes desde su nacimiento

primeros auxilios

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: cruz roja

Información adicional: realizar la reaninacion cardio pulmonar realizar vendajes como actuar en caso de que veamos un accidente de trafico maniobra para evitar atragantamiento curar quemaduras

taller de empleada de hogar

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: caritas diocesana de jaen

Información adicional: aprendi recetas de cocina como realizar la limpieza del hogar diariamente semanalmente como movilizar y cuidar a personas encamadas en su hogar como tratar la demencia senil y el alzheimer

dependienta de comercio

Otra no especificada

Centro de Estudios: fundacion proyecto don bosco

Información adicional: aprendi como trabajar en una tienda haciamos dinamicas para solucionar posibles problemas que se podian presentar en el puesto de trabajo

manipulador de alimentos de mayor riesgo

Prevención de Riesgos Laborales

Centro de Estudios: asesoria plan-a

Información adicional: aprendi como preparar la comida de forma segura, como conservarla como prevenir posibles accidentes en la cocina etc

OBJETIVOS PROFESIONALES:

me gustaria trabajar de peon agricola en el campo recogiendo fruta, en almacenes de citricos, de reponedora en supermercados, cuidando a personas mayores en sus domicilios o en residencias geriaticas como asistenta de ayuda a domicilio cuidando niños, como pinche de cocina

LOGROS Y RESULTADOS:

En todos los trabajos que he realizado he dado el 100 por 100 y mis jefes han quedado contentos conmigo en el trato con las personas guardo buena relacion con todas las personas con las que he cuidado y sus familias.

CUALIDADES:

Amable, Cariñoso/a, Comprometido/a, Enérgico/a, Flexible, Honesto/a, Inteligente, Persistente, Productivo/a, Responsable, Servicial, Trabajador/a

INTERESES:

Billar/Dardos, Cine/Películas, Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Música Variada, Naturaleza, Servicios Sociales Voluntarios

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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