

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://relevanosi15.micvweb.com>

Ciudad: Arequipa CP: (Arequipa) País: Perú

EXPERIENCIA:

10/2011 - /Actual Empresa: Cobrizo sDescripción del puesto: Cargo: Chef Ejecutivo

Responsabilidades:

Planificar los menús, Participar en la elaboración de platos.

Manejo de presupuesto, manejo de personal, capacitar al personal de cocina.

Cargo: Sous Chef

Responsabilidades:

Supervisar y coordinar todas las actividades dentro de cocina, asistir a las órdenes dadas por el Chef.

Cargo: Ayudante de cocina

Responsabilidades:

Pre elaboración de verduras, filetear carnes: lomo, pescado, aves.

Preparación de platos fríos.

Preparación de postres y cocktails

Ciudad: Ilo País: Perú

FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2012Chef

FP1 (Formación Profesional)

Otra no especificada

trabajo en grupo, creatividad, conocimiento, elaboración de platos, habilidades

Centro: Esdit

Ciudad: Ilo (Perú)

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Trabajar como chef por más de cinco años me ha permitido aprender lo importante que es tener en consideración los gustos de los comensales. Mi propósito es laborar en un restaurante para preparar platillos de alto valor nutricional.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Valiente

INTERESES:

Críquet

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/relevanosi15>

- ANÓNIMO

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