

- ANÓNIMO

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

Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

9/1999 - 10/2017 Empresa: hotel fuerte conil Descripción del puesto: manejo de cuchillos y depiezado de pescados asi como he trabajado mucho con pescados porcionados de atun, de tarantelo , plato y ventresca y cocinado de estos

Ciudad: cadiz País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1993EGB,BACHILLER,TECNICO ESPECIALISTA EN COCINA

Cursando: FP2 / Grado Medio

Hostelería

Centro: CARLOS VARCACEL DE CADIZ

Ciudad: CADIZ

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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