

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Capital federal CP: 1406(Buenos aires) País: Argentina

EXPERIENCIA:

7/2007 - 7/2008 Empresa: Monteagudo congreso hostelero (<http://Www.elcasondelavega.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina .Mise en place de la partida de fríos , limpieza del área de la partida,preparación de vinagretas y cocktail de menú .

Ciudad: Murcia País: España

7/2008 - 7/2009 Empresa: Monteagudo congreso hostelero (<http://www.elcasondelavega.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de la partida de pescados y mariscos .Preparación de salsas , guarniciones, mise en place de la partida de pescados, reencuentros de los productos ,racionamiento de pescados ,cocciones.

Ciudad: Murcia País: España

7/2009 - 12/2012 Empresa: Monteagudo congreso hosteleros (<http://www.elcasondelavega.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de la partida de pescados y mariscos , supervisión de los ayudantes de mi partida , trato directo con el chef y subchef , 3 personas a mi cargo en mi partida .preparacion de salsas guarniciones.

Ciudad: Murcia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

1-2004Profesional gastronómico (<http://Www.lacocinadeloscheff.com.pe>)

FP3 / Grado Superior

Turismo y Otros Servicios

Todo acerca de la gastronomía .

Centro: La cocina de los Cheff

Ciudad: Trujillo (Perú)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Panadería francesa

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Le cordón bleu Lima

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.cordonbleuperu.edu.pe>

Información adicional: Panadería y repostería francesa.

IDIOMAS:

Idioma: InglésNivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Inglés hablado escrito leído nivel avanzado

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Seguir en el ámbito profesional de la gastronomía ya sean hoteles o restaurantes pero que sean gourmets.

LOGROS Y RESULTADOS:

3 años trabajando con la cocina más de moda ahora que es la cocina criolla peruana, 6 años de experiencia en la cocina mediterránea en España en restaurante de banquete , supervisando personal a mi cargo . Ahora resido en argentina.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Imaginativo/a, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Deportes de Agua, Golf, Ordenadores/Internet

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: <http://Www.elcasondelavega.com>

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

- ANÓNIMO

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