

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://charylo83.micvweb.com>

Ciudad: ALBACETE CP: 02005(ALBACETE) País: España

EXPERIENCIA:

6/2006 - 9/2006 Empresa: PARADOR DE ALBACETE

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: CAMARERA, MONTAJE Y DESMONTAJE DE SALA Y COMEDOR, PREPARACION DE MENUS Y TRATO CON EL CLIENTE

Ciudad: ALBACETE País: España

9/2007 - 4/2009 Empresa: TAPELIA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: CAMARERA, MONTAJE Y DESMONTAJE DE SALA Y COMEDOR, PREPARACION DE MENUS Y TRATO CON EL CLIENTE

Ciudad: ALBACETE País: España

7/2009 - 4/2010 Empresa: HOSPITAL GENERAL DE TALAVERA DE LA REINA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERA, ELABORACION DE MENUS Y PLATOS, PEDIDO DE PRODUCTOS

Ciudad: TALAVERA DE LA REINA País: España

7/2010 - 9/2010 Empresa: HOSPITAL GENERAL DE GUADALAJARA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERA, ELABORACION DE MENUS Y PLATOS, PEDIDO DE PRODUCTOS

Ciudad: GUADALAJARA País: España

7/2011 - 9/2011 Empresa: HOSPITAL GENERAL DE GUADALAJARA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERA, ELABORACION DE MENUS Y PLATOS, PEDIDO DE PRODUCTOS

Ciudad: GUADALAJARA País: España

7/2012 - 10/2012 Empresa: HOSPITAL GENERAL DE GUADALAJARA

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERA, ELABORACION DE MENUS Y PLATOS, PEDIDO DE PRODUCTOS

Ciudad: GUADALAJARA País: España

8/2013 - 8/2013 Empresa: HOTEL BEATRIZ

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: RECEPCIONISTA DEL HOTEL

Ciudad: ALBACETE País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2008RESTAURACION

FP3 / Grado Superior

Turismo y Otros Servicios

Director de alimentos y bebidas,

Supervisor de restauración moderna,

Jefe de banquetes,

Jefe de operaciones de catering y colectividades,

Summelier,

Responsable de compras,

Responsable de bodega,

Maître,

Comercial especializado.

Centro: UNIVERSIDAD LABORAL DE ALBACETE

Ciudad: ALBACETE (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Curso de Formación Profesional ocupacional de camarero de Restaurante y Bar

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: UNIVERSIDAD LABORAL

Información adicional:

- Ejecutar el montaje y servicio de banquetes, catering y bufetes.
 - Preparar y montar el área del bar cafetería siguiendo las normas establecidas para conseguir la máxima calidad.
 - Recepción de alimentos y bebidas
 - Almacenaje correcto de los géneros-productos.
 - Organizar y efectuar
-

OBJETIVOS PROFESIONALES:

me interesaria trabajar en vuestra empresa.porque me encanta trabajar con niños y ver sus caras al ver los jugurts y disfraces,entre otros tantos productos que teneis.

LOGROS Y RESULTADOS:

En todos los trabajos donde estado mis jefes o encargados an quedado contentos por mi trabajo realizado y por el buen trato que e tenido con los clientes.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Honesto/a, Imaginativo/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/charylo83>

- ANÓNIMO

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