

- ANÓNIMODirección web: <http://angelaaguileraalguacil.micvweb.com>

Ciudad: ARMILLA CP: 18100(Provincia) País: España

**EXPERIENCIA:**

1/2005 - 9/2006 Empresa: RESTAURANTE LA SACRISTIA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mi primer trabajo como ayudante de camarera, funciones básicas de preparación de mesas, abrillantado de copas y cubiertos

Ciudad: Granada País: España

7/2008 - 11/2010 Empresa: RESTAURANT LE PALATINO

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En este restaurante enclavado en la Costa Azul de Marsella he pasado más de dos años trabajando como camarera toma de comandas, servicio a mesas, barra, cobro, etc. Me ha valido para aprender la manera de entender la hostelería en Francia, cuna de la elegancia y el saber estar. Magnífica escuela.

Ciudad: MARSELLA País: Francia

12/2010 - 5/2012 Empresa: FOSTER ´S HOLLYWOOD

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Durante este tiempo dentro de esta conocida franquicia he realizado la labor propia de un ayudante de camarero tomar comandas, atender mesas, servir bebidas, preparar postres .

Ciudad: Granada País: España

6/2012 - 11/2012 Empresa: HOTEL AC SANTA PAULA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En este Hotel de 5 estrellas ubicado en pleno centro de Granada, he trabajado a modo de catering, es decir, realizando servicios para bodas, comuniones, etc. Además, he colaborado con el sumellier a realizar diferentes catas de vino y eventos variados.

Ciudad: Granada País: España

12/2012 - 12/2013 Empresa: HOTEL HG peligros-granada

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Durante este último año, he trabajado en este pequeño hotel de Peligros, hotel de 3 estrellas en el que mi turno se organizaba en dos etapas de 7.30 horas a 11.00horas me ubicaban en recepción para realizar las tareas propias de check-in, check-out . A partir de las 11h, me trasladaban a la barra donde terminaba mi turno dando los almuerzos a los clientes junto a mi compañero. Fin de la jornada 16h.

Ciudad: Peligros País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

9-2010Filología Francesa

Licenciado

Humanidades

Apta para impartir clases a nivel de la ESO y BACHillerato de Francés. Profesora.

Centro: Filosofía y Letras
Ciudad: Granada (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

pet 1

Educación

Centro de Estudios: university of Glasgow

Información adicional: 180h intensivo de inglés en Glasgow. Verano 2002

b1

Educación

Centro de Estudios: Bretagne Études

Información adicional: Nivel alto de francés mediante curso intensivo en la Bretaña francesa durante el verano 2003

Enología vinos, licores y aguardientes.

Turismo y Otros Servicios

Información adicional: Curso realizado en Master D. Durante 300h nos introducen en el mundo del vino y nos dan unas pequeñas nociones sobre su procedencia, naturaleza, sabores, qué transmiten . Entender el vino y saber cuál elegir en determinados momentos es verdaderamente algo muy interesante.

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Centro de Estudios: Filosofía y Letras

Título: Licenciada en Filología Francesa

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Centro de Estudios: Filosofía y Letras

Título: Licenciada en Filología Francesa

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

CUALIDADES:

Adaptable, Eficiente, Fiable, Honesto/a, Meticuloso/a, Productivo/a, Seguro/a, Servicial, Trabajador/a

INTERESES:

Cine/Películas, Literatura/Historia, Senderismo/Acampadas, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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