

**- ANÓNIMO**

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

Ciudad: Daimus CP: 46270(Valencia) País: España

---

**EXPERIENCIA:**

10/2020 - 2/2021 Empresa: restaurante Camí Vell Descripción del puesto: Mis funciones a realizar eran las siguientes.

Elaborar y controlar que toda mi miche este a punto para el servicio.

Elaboración de las recetas.

Mantener la limpieza y el orden en mi zona de trabajo.

Técnicas y elaboraciones

Sifones , roner , horno, paco jet, etc.

Arroces , carnes a la parrilla, limpieza de pescados,elaborar helados y postres .

Estoy capacitado para trabajar en todas las partidas,caliente frios y postres.

Ciudad: Alzira País: España

-----

---

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

9-2004CDT Cocina y repostería

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Centro: CDT

Ciudad: GANDIA (España)

-----

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

- ANÓNIMO

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

---