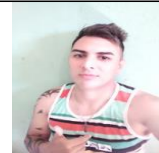


- ANÓNIMO

Dirección web: <http://francozerpa93.micvweb.com>

Ciudad: ensenada CP: 1925(Buenos Aires) País: Argentina



EXPERIENCIA:

3/2015 - / Empresa: Rey del cielo Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de panadería industrial.

Ciudad: La Plata País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

3-2015Administración

BUF / COU (Bachillerato) / Secundaria

Administración y Dirección de Empresas

contabilidad, un poco, administración de empresas, etc

Centro: Plan Finnes 2

Ciudad: Ensenada (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

OPERADOR DE PC I, II y III años

Informática y nuevas tecnologías

Centro de Estudios: LAURA VICUÑA CFP N 401

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.lauravicuña.com>

Información adicional: manejo de WORD,EXCEL Y POWER POINT.

Reparación de PC. Aptitudes para manejarse en un ámbito laboral, (encarar entrevistas, etc)

administración y gestión de PyMES

Administración y Dirección de Empresas

Centro de Estudios: CFP N 401 LAURA VICUÑA

Enlace al Centro de Estudios: <http://CFPN401/ENSENADA>

Información adicional: Como crear, administrar y gestionar desde un emprendimiento hasta una pequeña empresa

Cocinero para comedores escolares.

Hostelería

Centro de Estudios: Jardin N 910, ensenada.

Enlace al Centro de Estudios: [http://&/\(\)=](http://&/()=)

Información adicional: Recetas y como desarrollar comidas para instituciones educativas.

Cocinero para restaurante

Hostelería

Centro de Estudios: CFP N 401 Laura Vicuña

Enlace al Centro de Estudios: <http://CFP N 401/ensenada>

Información adicional: Preparación de diferentes platos, salsas madres, punto de enbullicion de los alimentos, utensillos a utilizar, hacer masas , tamizar , etc

Manipulación de alimentos

Hostelería

Centro de Estudios: Club Pueblo Nuevo , Ensenada

Enlace al Centro de Estudios: <http://clubpueblonuevo/ensenada>

Información adicional: Cuidados a tener a la hora de elaborar o manipular los alimentos, (guantes, cofia, delantal, barbijo)

separar fríos de calientes, diferente color de tabla y sus usos, diferentes cuchillos para carne, pollo, pan, verduras y pescados. virus y bacterias que podrían contagiarse si no se cocina adecuada

Instalaciones sanitarias

Otra no especificada

Centro de Estudios: CFP N 412 ENSENADA

Enlace al Centro de Estudios: <http://CFPN412/ENSENADA>

Información adicional: PLOMERIA EN SU TOTALIDAD, (DESDE INSTALAR GRIFERIAS HASTA HACER PLANOS PARA GRANDES OBRAS)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: en la mayoría de cursos que se dictan en Laura Vicuña , una de sus materias en ingles

Centro de Estudios: LAURA VICUÑA.

Título: INGLES BASICO .

CUALIDADES:

Adaptable, Cariñoso/a, Determinado/a, Enérgico/a, Honesto/a, Inteligente, Intuitivo/a, Persistente, Persuasivo/a, Responsable, Valiente

INTERESES:

Cocinar, Fútbol/Rugby

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/francozerpa93>

- ANÓNIMO

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