

- ANÓNIMODirección web: http://se_miguel_bg.micvweb.com

Ciudad: Campanillas CP: 29590(Málaga) País: España

**EXPERIENCIA:**

10/1978 - 3/1990 Empresa: Obrador confitería Tejeros S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En ese tiempo empecé de aprendiz y termine como oficial de 2. Labor de limpieza y aprendizaje a elaborar los distintos pasteles, asta solo elaborar solo pasteles y acabados de los mismos.

Ciudad: Málaga País: España

4/1990 - 7/1990 Empresa: Paneco S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He trabajado en calidad de pastelero. Transformando y trabajando las materias primas y acabado para su posterior despacho a los repartidores.

Ciudad: Málaga País: España

1/1991 - 7/1994 Empresa: Pizzería La Romantica s.l.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Empecé como pizzero, pasando por la cocina y realizando los postres. Y como responsable. Atendiendo proveedores y, elaborando los distintos platos y pizzas, y los distintos postres.

Ciudad: Málaga País: España

2/1995 - 7/1998 Empresa: Mira mar Lopera Díaz Francisco

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He trabajado en el restaurante bar tapería. Como responsable de cocina. Tratar con proveedores, trabajar las distintas materias primas y su elaboración, y servicio.

Ciudad: Málaga País: España

7/1998 - 6/2001 Empresa: O mamma Mía Itabahía s.l.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He realizado tareas de responsable de cocina, proveedores y como cocinero-pizzero y repostero.

Ciudad: Málaga País: España

12/2009 - 4/2010 Empresa: Tapería Noelia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Responsable de cocina. Hacer los pedidos a proveedores, elaborar las materias prima y realizar los distintos platos y servicio al cliente tanto en barra como desde la cocina

Ciudad: Málaga País: España

6/2010 - 10/2010 Empresa: Chiringuito Eduardo

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Responsable de pedidos elaboración preparación de la materias primas y servicio de los

distintos platos . Responsable de la cocina.

Ciudad: Málaga País: España

9/2010 - 10/2010 Empresa: Hotel Gran Cervantes

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He realizado apoyo en las distintas partidas y servicio cara al publico en show cooking. Y preparación y pase de banquetes.

Ciudad: Málaga País: España

2/2011 - 4/2011 Empresa: Restaurante Archidonesa de servicios s.l.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He realizado tareas de apoyo para celebraciones de comuniones y servicio del restaurante al cliente en las distintas áreas.

Ciudad: Málaga País: España

7/2011 - 7/2011 Empresa: Adecco e,t,t

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Apoyo en la cocina a los cocineros en diversas tareas. En repostería y cocina.

Ciudad: Málaga País: España

12/2011 - 5/2012 Empresa: BCM E.T.T S.L.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Tareas de apoyo en distintas partida a, los cocineros.

Ciudad: Málaga País: España

6/2012 - 11/2013 Empresa: Transhotel Palmeras, S.A.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He realizado las tareas de montaje de bufett y reponer durante las comidas. Tambien reposteria , preparación y servicio de las distintas partidas calientes. Tanto entremetière y salsero.

Ciudad: Málaga País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

3-1989Graduado Escolar

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Cultura general

Centro: Centro adulto el Palo.

Ciudad: Málaga (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocina vegetariana

Hostelería

Centro de Estudios: c c o o

Información adicional: Aprovechamiento y nuevos platos.

Certificado de manipulador de riesgos

Hostelería

Centro de Estudios: Liber consultores

Información adicional: Los riesgos de contaminación y riesgos al manejar las herramientas y las materias primas e higiene.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Creer como profesional de la cocina, pastelero,

LOGROS Y RESULTADOS:

Crecimiento como persona y trabajador.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Inteligente, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sensible, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Carreras de Motos, Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Fútbol/Rugby, Música Alternativa, Música Pop/R&B, Naturaleza, Servicios Sociales Voluntarios, Viajar/Turismo

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: http://www.micvweb.com/se_miguel_bg

- ANÓNIMO

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