

- ANÓNIMO

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

Ciudad: st james CP: (pto.spain) País: Trinidad y Tobago

EXPERIENCIA:

3/2000 - 1/2004 Empresa: cite&gourmet

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina, gestión y organización de menú

Costos y manejo de personal

Ciudad: caracas País: Venezuela

2/2005 - 9/2007 Empresa: chefslab

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida, responsable del aula de cocina organización de menús y eventos

Ciudad: madrid País: España

12/2007 - 10/2011 Empresa: aga cathering

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina, responsable en la organización de eventos corporativos y privados tanto en la elaboración de menús y manejo del personal

Ciudad: madrid País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-2003 tecnico superior gastronomico

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Aprendizaje básico de la gastronomía, emplatado, costos, organización, higiene y seguridad

En la cocina

Centro: la caserolle du chef

Ciudad: caracas (Venezuela)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

ceremonial y protocolo

Humanidades

Centro de Estudios: sabores de origen

Información adicional: Montaje de mesas, cubiertos, copas, vajilla y atención al comensales

barman & mesonero

Hostelería

Centro de Estudios: sabores de origen

Información adicional: Elaboración de bebidas y servicio al cliente.

curso de arrocero

Hostelería

Centro de Estudios: akelarre- san sebastian - pais vasco- espana

Información adicional: Elaboración de distintos tipos de arroces, técnicas y conocimientos del arroz

tecnico basico en esferificacion- cocina molecular

Hostelería

Centro de Estudios: chefslab

Información adicional: Elaboración de esferificaciones, técnicas vanguardista en la cocina moderna y molecular

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Centro de Estudios: academia inglesa

Título: curso basico de ingles

INFORMÁTICA:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Centro de Estudios: academia inglesa

Título: curso basico de ingles

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Mi principal objetivo es seguir adquiriendo experiencia en la gastronomía y demostrar mis capacidades culinarias para el buen

Funcionamiento de la empresa que desee mis servicios.

CUALIDADES:

Comunicativo/a, Creativo/a, Determinado/a, Entregado/a, Honesto/a, Intelectual, Meticuloso/a, Persistente, Productivo/a, Versátil

INTERESES:

Arte, Bailar, Béisbol, Cocinar, Fútbol/Rugby, Gimnasio/Aerobic, Ir de Compras, Museos/Galerías de Arte, Música de Jazz/Blues

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: <http://www.chefslab.com>

pagina de cocina que se dedica hacer eventos, cursos, asesoramiento gastronomico

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

- ANÓNIMO

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