

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Guargacho CP: 38632() País: España

EXPERIENCIA:

/ - / Empresa: Servicios de comidas y bebidas LA RASPA Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: jefa de cocina y conocimientos en administrar y gestionar el trabajo y a los trabajadores

Ciudad: Cádiz País: España

6/2019 - 9/2019 Empresa: Barcelo Arrendamientos Hoteleros Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Era ayudante de cocina y me ascendieron a jefa de cocina a la carta,

6/2021 - 9/2021 Empresa: Camping Aguadulce Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefa de cocina y conocimientos para gestionar una cocina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2020 C.F.G.S de Dirección en Cocina

FP3 / Grado Superior

Hostelería

técnicas de corte, de cocción, cocina tradicional, cocina fusion cocina molecular

Centro: IES Pintor Juan Lara

Ciudad: Cadiz (España)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

CUALIDADES:

Comunicativo/a, Creativo/a, Enérgico/a, Intuitivo/a, Sociable, Trabajador/a, Valiente

INTERESES:

Bailar, Cine/Películas, Cocinar, Deportes de Agua, Jardinería, Música Alternativa

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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