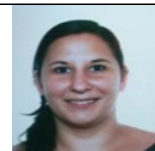


- ANÓNIMODirección web: <http://LauraGarcia.micvweb.com>

Ciudad: CP: () País: España

**EXPERIENCIA:**

10/2010 - 6/2012 Empresa: Celemin & Formación

Sector Empresarial: Educacion

Area Profesional:Educación - Formación

Descripción del puesto: Dirigir a un grupo de jóvenes en la elaboración de diferentes recetas de cocina y repostería.

Ciudad: granada País: España

12/2013 - 1/2014 Empresa: Gusto Isleño

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional:Comercial - Ventas

Descripción del puesto: Elaboración de productos de pastelería a base de queso.

Ciudad: las palmas País: España

4/2014 - 6/2014 Empresa: Pastelería San Martín

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración y decoración de dulces, tartas y pasteles. Apoyo en la elaboración de masas y piezas de hojaldre, bollería y bollería hojaldrada. Elaboración de cremas.

Ciudad: las palmas País: España

5/2014 - /Actual Empresa: Canarias Consulting S.L.U.

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realización de los postres del servicio de restaurante y de eventos puntuales.

He adquirido herramientas de emplatado, creación de cremas, semifrios y técnicas decorativas.

Ciudad: las palmas País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2004Tecnico superior en animación sociocultural

FP3 / Grado Superior

Educación

Centro: Pablo Montesinos

Ciudad: las palmas (España)

6-2014Tecnico Medio en Panadería, Pastelería y Confitería

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Elaboración de masas de panadería y pastelería. Control de la fermentación y del horneado. Elaboración y decoración de dulces, tartas y pasteles. Elaboración de productos de confitería. Conocimientos sobre seguridad e higiene y sobre la gestión y organización de una pastelería.

Centro: San Cristobal

Ciudad: las Palmas (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Acreditación de manipulador de alimentos
Hostelería
Centro de Estudios: Labrovet

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante
Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Formar parte de una empresa dentro del sector de la panadería o la pastelería. Pudiendo ser integrante de un equipo de trabajo donde desarrollar mis capacidades profesionales, y que me reporte una estabilidad laboral y económica.

LOGROS Y RESULTADOS:

A través de mi experiencia profesional, he aprendido a trabajar en equipo, me he desarrollado como persona y profesional dentro de diferentes empresas. He adquirido el compromiso con las empresas siendo que aun finalizando mi periodo laboral siempre ha sido en buenas circunstancias, nunca por falta de actitud ni por una mala praxis.

Con mi nueva formación he conseguido renovarme profesionalmente, entrando en un campo profesional que me apasiona y en el que me gustaría poder seguir construyendome.

He logrado aprender el oficio de panadería y pastelería sabiendo como comportarme en mi puesto de trabajo y conociendo los procesos de elaboración de productos de obrador y de pastelería.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Diligente, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Honesto/a, Inteligente, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Música de Jazz/Blues, Naturaleza, Ordenadores/Internet, Senderismo/Acampadas, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/LauraGarcia>
Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/884451.DOC>

- ANÓNIMO

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