

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Málaga CP: 29014(Málaga) País: España



EXPERIENCIA:

2/2014 - 2/2016 Empresa: Restaurante Casa Antonio

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de preelaborar cosas de la carta, limpieza de cocina, office, camarero, atender a las mesas, servir a las mesas etc.

Ciudad: Málaga País: España

1/2017 - 3/2017 Empresa:

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preelaboración de comidas en grandes cantidades, empresa dedicada a todo tipos de banquetes: Bodas, comuniones, eventos, bautizos .

Ciudad: Málaga País: España

4/2017 - 9/2017 Empresa: Restaurante Vuelta y media

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preelaboración

Elaboración

Creación de platos

Limpieza

Pedidos de proveedores

Control de Stock

Ciudad: Málaga País: España

9/2017 - 12/2017 Empresa: Compass Group

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preelaboración y elaboración de comida en grandes cantidades, empresa dedicada a colectivos: Hospitales, colegios, residencias etc

Ciudad: Málaga País: España

3/2018 - 3/2020 Empresa: Centralbeers

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Pedido de productos

Control de Stock

Preelaboración y Elaboración de la carta

Encargado de la cocina

2 Ayudantes a mi Cargo

Ciudad: Málaga País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

10-2015 Cocinero Profesional (<http://http://www.universidadlaboraldemalaga.es/>)

FP2 / Grado Medio
Hostelería
Cocina y gastronomía, general

Ejecutar las elaboraciones culinarias.

Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas.

Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones.

Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria.

Determinar las necesidades para la producción en cocina.

Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas.

Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.

Centro: I.E.S Universidad laboral N 1

Ciudad: Málaga (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Servicio en Restauración

Hostelería

Centro de Estudios: Línea Maestra

Información adicional: Todo lo relacionado con un camarero de restaurante , tanto atender mesas , saber el montaje de dicha mesa , Hacer platos a vista del cliente , etc etc.

Manipulador de Alimentos Alto Riesgo

Otra no especificada

Centro de Estudios: Línea Maestra

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios: Lengua Materna

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Ofimática (Word, Excell,...)

Nivel: Nivel Principiante

Conocimientos: Video y sonido digital

Nivel: Nivel Principiante

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Soy una persona que por circunstancias, no empezó todo lo temprano que quería a estudiar cocina, pero no por ello no lo hice, mientras me sacaba el grado medio de cocina, trabajaba en un restaurante de ayudante, donde aprendí las bases de la hostelería, después de terminar mis estudios, empecé poco a poco a escalar posiciones, hasta conseguir en mi último puesto de trabajo ser jefe de cocina, a lo largo de todo este tiempo he ido adquiriendo habilidades, que a mi parecer son necesarias en este oficio: adaptabilidad, constancia, creatividad, planificación .y aunque se que aun me queda mucho que aprender, también creo que tengo mucho que aportar, por lo que quiero una oportunidad para seguir creciendo como cocinero y persona.

LOGROS Y RESULTADOS:

Finalista Tapa Mijas 2015

CUALIDADES:

Amable, Comprometido/a, Creativo/a, Enérgico/a, Fiable, Gracioso/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Intuitivo/a, Perceptivo/a, Productivo/a, Trabajador/a, Visionario/a

INTERESES:

Billar/Dardos, Ciclismo, Cine/Películas, Cocinar, Música Dance/Electrónica

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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