

**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://jjosedelcerro.micvweb.com>

Ciudad: Illescas CP: 45200(Toledo) País: España

**EXPERIENCIA:**

4/2009 - 4/2014 Empresa: Residencia Virgen de la Oliva

Sector Empresarial: Servicios sociales y comunitarios

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Responsable de cocina y del personal adjunta a ella. Elaboración de los menús de los residentes, así como las dietas especiales, control de pedidos y escandalios de menús, recepción de pedidos, control de lotes y fechas de caducidad. Aplicación del sistema APPCC, plan de limpieza. Conocimientos de maquinaria moderna, hornos de convección vapor, batidores, envasadoras de vacío etc. Persona organizativa con 6 personas a su cargo.

Ciudad: Pantoja Toledo País: España

8/2014 - 9/2014 Empresa: Eurest colectividades

Sector Empresarial: Servicios sociales y comunitarios

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Estuve haciendo una suplencia de vacaciones al jefe de cocina de un mes.

Residencia de Mayores El REAL del Deleite. Responsable de la elaboración de menús y dietas especiales, control de stocks de mercancía, plan de limpieza, libro de gestión, recepción de pedidos y control de fechas de caducidad y nº de lotes, y cumplimiento del sistema APPCC.

Ciudad: Aranjuez País: España

9/2014 - 10/2014 Empresa: Asociación Trama

Sector Empresarial: Servicios sociales y comunitarios

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Estuve haciendo una suplencia de vacaciones de un mes.

Residencia de Menores Madre Teresa. Elaboración de menús, pedidos, recepción de materias primas, control del sistema APPCC.

Ciudad: Aranjuez País: España

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

4-2009 Técnico Superior en Dietética y Nutrición

Otro no especificado

Hostelería

El sistema Gastrointestinal.

Aspectos Nutricionales .Macronutrientes y Micronutrientes

Aspectos Nutricionales de las proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales y vitaminas.

Nutrición humana en el anciano.

Dietética.

EC/2009-4102-0802-21773 curso de 300 horas

Centro: Euroinnova Formación S.L

Ciudad: Granada (España)

6-2009 Legislación Sanitaria y sistema APPCC

Otro no especificado

Hostelería

Legislacion de la aplicacion.

Higiene alimentaria

Peligros alimentarios

Contaminacion de los alimentos

Higiene del personal manipulador

Sistema de autocontrol APPCC.

EC/2009-6106-24302

Centro: Euroinnova Formacion S.L

Ciudad: Granada (España)

-----

### **IDIOMAS:**

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Centro de Estudios: Centro de adultos

Título: diploma de aprovechamiento

-----

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Me considero una persona con vocacion y trabajador.Me gusstaria trabajar en una gran empresa donde desempeñar mis conocimientos para poder sastifacer con mi cocina y conocimientos a la empresa ,como a todos mis comensales.Jornada completa,con mis descansos semanales.

-----

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

-----

- ANÓNIMO

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

---