

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Jerez CP: 11404(Cádiz) País: España



EXPERIENCIA:

8/2003 - 1/2004 Empresa: Dipan

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Atención al cliente, venta, realización de panes y bollería, caja y realización de pedidos.

Ciudad: Jerez País: España

/2004 - /2004 Empresa: Promofont

Sector Empresarial: Marketing

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Recibir a las personas y distribuirlas en la sala de hoteles

Ciudad: Jerez País: España

4/2005 - 1/2006 Empresa: Vending S.L

Sector Empresarial: Otro no especificado

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Reponedora y mantenimiento de máquinas expendedoras en sala de descanso en Hipercor Jerez

Ciudad: Jerez País: España

1/2006 - 11/2010 Empresa: ErosKi

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Panadera, polivalente en todas las secciones frescas del supermercado, además de reponer y caja

Ciudad: Jerez País: España

11/2010 - 2/2013 Empresa: Dinosol

Sector Empresarial: Otro no especificado

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Carnicera, atención al cliente, venta, corte, despiece y montajes

Ciudad: Jerez País: España

7/2014 - 8/2014 Empresa: Restaurante Gula

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Cocinera, elaboración de tapas y platos de nuevo diseño

Ciudad: Jerez País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-1997

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Otra no especificada

Centro: I.B.Santa Isabel de Hungría

Ciudad: Jerez de la Frontera (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Certificado de Profesionalidad HOTR0408

Hostelería

Centro de Estudios: Escuela de hostelería de Jerez

Información adicional: Elaboración de platos tradicionales, de nuevas tendencias, emplatado y vanguardia

Curso de Tapas y Nuevas Tendencias

Hostelería

Centro de Estudios: Aula-t formación online

Información adicional: Conocimientos de tapas a nivel nacional, elaboración y emplatado

Carnet de manipulador de mayor riesgo

Hostelería

Centro de Estudios: Escuela de hostelería de jerez

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

INFORMÁTICA:

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

XP, Windows 8, Microsoft Office, Internet

Nivel: Nivel Intermedio

CUALIDADES:

Colaborador, Comprometido/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Fiable, Flexible, Gracioso/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Carreras de Motos, Cocinar, Montañismo, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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