

**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://maneltrillo2010.micvweb.com>Ciudad: Lugo CP: 27003(Lugo) País: España

---

**EXPERIENCIA:**

6/1993 - 9/1993 Empresa: FINSA maderera

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Administración y Recursos Humanos

Descripción del puesto: Prácticas de Técnico en Comercio Exterior en la empresa FINSA. Intermediación con empresas para la exportación de madera y coordinación con factoría de la propia empresa en Irlanda.

Ciudad: Santiago de Compostela País: España  
-----

7/1994 - 10/1994 Empresa: Restaurante Don Percebe

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina en empresa familiar durante un verano. Labores de cocina y planchista.

Ciudad: Finisterre País: España  
-----

4/1995 - 11/1995 Empresa: Restaurante Can Tofol

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina y planchista en restaurante de pescados y mariscos durante una campaña.

Ciudad: Puerto Alcudia País: España  
-----

2/1996 - 8/1996 Empresa: Restaurante El Manantial

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina en restaurante a la carta y labores de cocinero.

Ciudad: La Coruña País: España  
-----

3/1997 - 9/1997 Empresa: Restaurante Toñi Vicente

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de salsero, entremetier y entrantes en restaurante con una estrella michelín.

Ciudad: Santiago de Compostela País: España  
-----

10/1999 - 3/2002 Empresa: Hotel Iberostar Palace Fuerteventura

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Partida haciendo la labor de correturnos de los demás jefes de partida.

Ciudad: Morro Jable País: España  
-----

5/2002 - 9/2002 Empresa: Restaurante Tierra

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina en restaurante haciendo también labores de compras y pedidos de mercancías

Ciudad: Sada País: España  
-----

10/2002 - 9/2004 Empresa: Hotel Iberostar Palace Fuerteventura  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Jefe de partida y segundo en funciones en hotel con categoría de 4 estrellas plus  
Ciudad: Morro Jable País: España

-----

5/2005 - 9/2008 Empresa: Hotel Pousada de Portomarín  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Jefe de cocina en hotel de 3 estrellas  
Ciudad: Portomarín País: España

-----

9/2008 - 12/2008 Empresa: Hotel Alfonso IX  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Segundo de cocina en hotel de 3 estrellas  
Ciudad: Sarria País: España

-----

11/2009 - 2/2011 Empresa: Restaurante Campos  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Segundo de cocina en restaurante de 2 tenedores  
Ciudad: Lugo País: España

-----

2/2011 - 5/2011 Empresa: Restaurante A Lenda  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Jefe de Cocina en restaurante a la carta  
Ciudad: Castroverde Lugo País: España

-----

7/2011 - 7/2012 Empresa: Restaurante Apetécame  
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo  
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería  
Descripción del puesto: Jefe de cocina en restaurante de colectividades en Hospital Lucus Augusti de Lugo  
Ciudad: Lugo País: España

-----

---

## **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-1993 Técnico en Comercio Exterior  
Diplomado  
Economía y Finanzas  
Derecho Internacional, Economía, Marketing, Contabilidad, Ventas, etc.  
Centro: Centro Español de Nuevas Profesiones  
Ciudad: La Coruña (España)

-----

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Curso de Iniciación a la Informática  
Informática y nuevas tecnologías  
Centro de Estudios: Centro de estudios informáticos Juan Florez  
Información adicional: Windows, Excel, Lotus, etc.

-----  
Curso de Alta Cocina de Alex Mújica

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Pinker Profesional

Información adicional: Curso de elaboración de menus, gestión de restaurantes, cocina innovadora y repostería con Paco Torreblanca.

-----

**IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

-----

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

-----

Idioma: Gallego Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

-----

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

-----

---

**OBJETIVOS PROFESIONALES:**

consecución de empleo estable con posibilidad de promoción interna y futuro laboral

---

**LOGROS Y RESULTADOS:**

Jefe de cocina en hotel de 3 estrellas y cocinero en restaurante con 1 estrella michelín

---

**CUALIDADES:**

Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Honesto/a, Inteligente, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

---

**INTERESES:**

Atletismo, Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Deportes de Agua, Fútbol/Rugby, Jardinería, Ordenadores/Internet, Servicios Sociales Voluntarios, Viajar/Turismo

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/maneltrillo2010>

---

- ANÓNIMO

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

---