

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://juanes-chaluisa.micvweb.com>

Ciudad: Quito CP: 170409(Pichincha) País: Ecuador



EXPERIENCIA:

/ - / Empresa: NOVACLINICA Descripción del puesto: Elaboración de Comida de dieta y comida para el personal.

Ciudad: Quito País: Ecuador

/ - / Empresa: Paul Ceglia Descripción del puesto: Elaboración de Menús personalizados, Menú para eventos Sociales, Menús Gourmet

Ciudad: Guayllabamba País: Ecuador

/ - / Empresa: Hotel Marrioth Descripción del puesto: Área de Carnicería
Área de Bufet

Producción de comida del Personal.

Ciudad: Quito País: Ecuador

/ - / Empresa: Hotel Hilton Colon Descripción del puesto: Área de producción
Área de Carnicería

Banquetes

Bufet Café Colon

Ciudad: Quito País: Ecuador

7/2021 - 9/2022 Empresa: CABA FE Descripción del puesto: Elaboración de Menú
Elaboración de Platos a la Carta, bebidas, postres

Ciudad: quito País: Ecuador

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-2006 Chef de Partida

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Centro: Le Gourmet

Ciudad: Quito (Ecuador)

12-2016 Chef Pastelero y Panadero ;

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Panadería y Pastelería Básica y Panadería y Pastelería Especializada

Centro: CULINARY ART SCHOOL

Ciudad: Quito (Ecuador)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Manipulación de Alimentos

Hostelería

Centro de Estudios: Municipio de Quito

Enlace al Centro de Estudios: <http://Casasomos>

Información adicional: Cuidado de la higiene alimentaria para la prevención de enfermedades al manipular los productos.

CUALIDADES:

Creativo/a, Flexible, Honesto/a, Responsable

INTERESES:

Cocinar

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/juanes-chaluisa>

- ANÓNIMO

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