

- ANÓNIMO

Dirección web: http://jaime_rg.micvweb.com

Ciudad: Valencia CP: 46014(Valencia) País: España



EXPERIENCIA:

9/2009 - 2/2010 Empresa: ADEC Integral de Proyectos

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Sevilla. Desarrollo de Proyectos de Ejecución. Contrato en prácticas. Septiembre 2009 – Febrero 2010.

9/2010 - 5/2012 Empresa: Restaurante del Consorcio Escuela de Hostelería de C

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Restaurante abierto al público, con una carta variada y servicio de menú degustación. 2010-2012. Con prácticas en Buffet.

6/2011 - 8/2011 Empresa: Restaurante Bayona – Hotel NH Iruña Park 4

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ofreciendo comida regional. Excelente ubicación en la zona centro de Pamplona Navarra . Prácticas profesionales Junio-Julio de 2011

5/2012 - 11/2012 Empresa: Pastelería Don Manuel

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de Obrador. Pastelería de reconocido prestigio con especialidades en Bollería, Bombonería y Pastelería en General. Bilbao Vizcaya . Mayo 2012 – Noviembre 2012.

11/2012 - 4/2013 Empresa: Aquarela Gatrobar y Jardín

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocina creativa. 2º Jefe de Cocina y Encargado de postres. El Puerto de Santa María. Noviembre 2012 – Abril 2013.

6/2013 - 9/2014 Empresa: Pastelería Aroma Pastel-Art Café

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de Obrador. Pastelería familiar, pocos empleados, desarrollo de toda clase de trabajos de pastelería. Arona Tenerife .

Ciudad: Arona País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2010Arquitecto

Arquitecto

Arquitectura

Centro: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Sevilla

Ciudad: Sevilla (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Curso Superior de Cocina y Repostería

Hostelería

Centro de Estudios: Formación Profesional para el Empleo – Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela

Información adicional: Especialidad Cocina – Repostería:

Planificación, organización, desarrollo, control y gestión de las actividades que se realizan en presentación de servicios de comida y/o bebida.

Prácticas profesionales.

Carnet de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo. 10 horas

Hostelería

Centro de Estudios: BIOCENTROL - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

Curso de Riesgos y Medidas Preventivas en el Sector de la Hostelería.

Hostelería

Centro de Estudios: – FREMAP - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía – Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

Seminario Pescado de Crianza. Seminario Aceite de Oliva de Baena Córdoba – Espárrago Huerto-Tajar

Hostelería

Centro de Estudios: ASEMA Asociación de Empresas de Acuicultura de Andalucía . Consorcio Escuela de Hostelería de Cádiz

IDIOMAS:

Idioma: InglésNivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Nivel alto, oral y escrito.

Con estancia en países de habla inglesa Inglaterra, EE.UU., Malta y primeros cursos del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

Idioma: FrancésNivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Nivel aceptable.

Secundaria y primer curso del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Inglés Específico de Hostelería 240 Horas .

Curso Superior de Cocina – Repostería. “Formación Profesional para el Empleo - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía -

INFORMÁTICA:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Nivel alto, oral y escrito.

Con estancia en países de habla inglesa Inglaterra, EE.UU., Malta y primeros cursos del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Nivel aceptable.

Secundaria y primer curso del Instituto Oficial de Idiomas de Sevilla.

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Inglés Específico de Hostelería 240 Horas .

Curso Superior de Cocina – Repostería. “Formación Profesional para el Empleo - Consejería de Empleo – Junta de Andalucía -

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Deseo absorber el máximo de enseñanzas que podría otorgarme la experiencia de trabajar en un obrador o restaurante y poner a vuestra disposición mis conocimientos, y el deseo de incorporarme a la práctica de lo que realmente es mi pasión, con sacrificio y absoluta dedicación.

LOGROS Y RESULTADOS:

2012 - Segundo Premio del 2º Concurso de Cocina Dulce.

Organizado por la Asociación de Antiguos Alumnos/as de los Consorcios-Escuelas de Hostelería y Turismo de la Junta de Andalucía AACEHTA en colaboración con la distribuidora COHEPA. CIOMIJAS Málaga

Con el plato: “Texturas de Tocino de Cielo y Templado de Arroz con Leche con Aromas de Naranja”

2010 - Finalista concurso “Mejor cocinero novel de Andalucía 2010”

Sevilla.

Con el plato: “Esférico de Pavía con Salmorejo Verde”

2010 - Ganador concurso gastronómico Samsung Canal Cocina

Con el plato: “Terrina de Pavo con Salsa de Turrón”

CUALIDADES:

Adaptable, Creativo/a, Eficiente, Imaginativo/a, Inteligente, Productivo/a, Responsable

INTERESES:

Arte, Viajar/Turismo

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: <http://www.comoelodeunpollo.blogspot.com>

Blog Culinario Personal

Dirección web: http://www.micvweb.com/jaime_rg

- ANÓNIMO

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