

- ANÓNIMODirección web: http://cuida_tu_entorno.micvweb.comCiudad: San Fernando. CP: 35110(Las Palmas de Gran Canaria) País: España

EXPERIENCIA:

9/2013 - 5/2014 Empresa: Restaurante Portofino

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Es un restaurante italiano en un centro comercial. Hice cuarto frío, pizzas, fuegos y plancha. En este local he comenzado de cero y he pasado primero por el cuarto frío, luego por la pizzería y luego por los fuegos y plancha. Hasta quedarme a dar los servicios yo sólo. Teníamos una carta de 100 platos y he aprendido todo lo deprisa que pude.

Estoy muy agradecido de la oportunidad y confianza, eso me motivó e hizo que me encante estar en cocina. Debo seguir aprendiendo y estoy dispuesto a hacerlo.

Ciudad: Vecindario Las Palmas de Gran Canaria País: España
-----9/2014 - 4/2015 Empresa: Le Petit Lyonnais (<http://facebook: Le Petit Lyonnais Gran Canaria .>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo de ayudante de cocina con un chef francés. Mi función es de hacer los entrantes ensaladas, sopas, y otros entrantes como tarrine de foie gras o tarrine de pollo. Hacemos el chef y yo los postres creme brulee, profiteroles, crepe flambeado y tartas. Hacemos la preparación de las guarniciones cada día diferentes a lo largo de la semana una de patata y otra de verdura para los platos. El chef se encarga de los platos principales y si le ayudo en la decoración. Hago de freganchín y saco las sartenes, cubiertos y platos secos. Estoy contento porque tengo la posibilidad de aprender mucho.

Este restaurante sólo abre por temporada, entonces busco una estabilidad para poder ahorrar.

Ciudad: Patalavaca Las Palmas de Gran Canaria País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Prevención de Riesgos Laborales

Ha sido un curso de prevención de riesgos a grandes rasgos. Tener conciencia del peligro de las máquinas y usar la protección necesaria.

Centro: Empresa de trabajo temporal SIOTTEMP .

Ciudad: Vigo (España)
-----**IDIOMAS:**

Idioma: Español Nivel: No Precisado

Comentarios: Nativo.

Idioma: Gallego Nivel: No Precisado

Comentarios: Nativo.

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: Lo necesario para entenderme ,sin llegar a tener una conversación fluída.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Mi objetivo laboral es aprender este oficio para ser cocinero. Busco hacer algo para mejorar mi futuro, y la cocina es el medio ideal para mí. Estoy muy agradecido.

LOGROS Y RESULTADOS:

Esto lo he conseguido gracias al esfuerzo de cada día: Jugar en las categorías inferiores de la selección gallega de balonmano. Trato de tomar la mejor decisión para el equipo SIN PENSAR EN EL RECONOCIMIENTO INDIVIDUAL.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Honesto/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Productivo/a, Seguro/a, Servicial, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cocinar, Deportes de Agua, Jardinería, Literatura/Historia, Servicios Sociales Voluntarios, Vino y Degustación, Yoga/Meditación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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