

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: EL TABLERO CP: 35109 (LAS PALMAS DE GRAN CANARIA) País: España

---

## EXPERIENCIA:

1/2002 - 1/2003 Empresa: HOTEL PRINCIPADO Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: 2º JEFE DE COCINA

Ciudad: SAN BARTOLOME DE TIRAJANA País: España

-----

1/2003 - 12/2022 Empresa: HOTEL PRINCIPADO Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: JEFE DE COCINO DURANTE 21 AÑOS

Ciudad: SAN BARTOLOME DE TIRAJANA País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

Graduado Escolar / ESO / Primaria

-----

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Hostelería

Centro de Estudios: AULA DE COCINA HOTELERA

Información adicional: CAPACITACIÓN DE COCINA HOTELERA

-----

GESTION EN STOCK

Hostelería

Centro de Estudios: CAMARA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE GRAN CANARIA

Información adicional: GESTION DE STOCK EN ALMACEN

-----

BALANCE DE COMPETENCIAS PARA LA ELABORACIÓN DE ITINERARIOS INDIVIDUALES

Hostelería

Centro de Estudios: GOBIERNO DE CANARIAS CONSEJERÍA DE EMPLEO

-----

UNA APUESTA POR LOS PRINCIPALES PESCADOS DE INTERÉS EN CANARIAS

Hostelería

Centro de Estudios: HOTELES ESCUELA DE CANARIAS

Información adicional: TRATAMIENTO DE LOS DISTINTOS PESCADOS

-----

PASTELERÍA Y BOLLERÍA

Hostelería

Centro de Estudios: DROGUERÍA VENEZUELA S.L

-----

TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

Hostelería

Centro de Estudios: MULTIMEDIA BUSINESS CENTER S.L

Información adicional: HISTORIA Y DESARROLLO DE LA TALLA DE FRUTAS Y VERDURAS.

CONOCER LAS DIFERENTES HERRAMIENTAS Y ÚTILES PARA LA TALLA.

HERRAMIENTAS ESPECIALES.

CONSERVACIÓN

TALLADO PRÁCTICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

-----

NAVEGACIÓN POR INTERNET

Hostelería

Centro de Estudios: FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LAS PALMAS

Información adicional: APRENDER A UTILIZAR DIFERENTES HERRAMIENTAS PARA NAVEGAR POR LA RED.

-----

HOJA DE CÁLCULO EXCEL S/WINDOWS

Hostelería

Centro de Estudios: FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LAS PALMAS

Información adicional: INTRODUCCIÓN, CONOCIMIENTO E INTERACCION CON LA INTERFAZ DE USUARIOS.

FORMULAS Y FUNCIONES.

OPERACIONES COMPLEJAS CON RANGOS.

OPERACIONES AVANZADAS CON LA HOJA DE CÁLCULO.

-----

GESTIÓN DE ESTOCKS

Hostelería

Centro de Estudios: FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

Información adicional: INTRODUCCIÓN

CÁLCULO DEL STOCK IDEAL.

ALMACÉN ESTRUCTURA Y PROCEDIMIENTOS BÁSICOS.

GESTIÓN DE INCIDENCIAS ROTURA / DEVOLUCIONES/ OBSOLESCENCIAS / COMO REALIZAR UN INVENTARIO EXHAUSTIVO / CONCLUSIONES

-----

MEJOR CROISSANT DE ESPAÑA

Hostelería

Centro de Estudios: ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS PALMAS

Información adicional: BRIOCHE.

CROISSANT.

KUNGLOFT.

CAKES.

-----

## REPOSTERIA

### Hostelería

Centro de Estudios: FEDERACIÓN ESTATAL DE COMERCIO, HOSTELERÍA Y TURISMO

Información adicional: INTRODUCCIÓN.

NORMAS DE HIGIENE.

UTENSILIOS DE COCINA.

CONFECCIÓN DE LAS MASAS.

RELLENOS TÍPICOS.

---

## CHOCOLATERÍA, BOMBONES, Y PASTELERÍA CON CHOCOLATE

### Hostelería

Centro de Estudios: ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS PALMAS

Información adicional: POTENCIAR LA VENTA POR IMPULSO Y EL PACKAGING.

BOMBONES.

PRALINE Y GANACHE.

TRUFAS BOLEADAS.

GRAGEAS.

TABLETAS DE CHOCOLATE.

PASTELERÍA CON CHOCOLATE.

---

## MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

### Hostelería

Centro de Estudios: FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LAS PALMAS

Información adicional: EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS BÁSICO.

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO.

---

## TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

### Hostelería

Centro de Estudios: ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LAS PALMAS

Información adicional: HISTORIA Y DESARROLLO DE LA TALLA DE FRUTAS Y VERDURAS.

CONOCER LAS DIFERENTES HERRAMIENTAS Y ÚTILES PARA LA TALLA.

SELECCIÓN DE LAS FRUTAS Y VERDURAS.

CONSERVACIÓN.

TALLADO PRÁCTICO DE FRUTAS Y VERDURAS.

---

## ALÉRGENOS NUEVA LEGISLACIÓN

### Hostelería

Centro de Estudios: FSOC

Información adicional: ¿QUE SON LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS? PREVALENCIA.

BREVE RESEÑA HISTÓRICA.

REGLAMENTO EUROPEO 1169/2011. ENTRADA EN VIGOR.

¿A QUIÉN AFECTA?

OBJETIVO.

LISTADO DE SUSTANCIAS ALÉRGICAS.

¿ESTÁ SU ESTABLECIMIENTO PREPARADO PARA INFORMAR SOBRE ALÉRGENOS?

COMO INFORMAR AL CONSUMIDOR Y APLICAR LA LEY.

-----  
MONTADITOS, PINCHOS Y SNACKS NAVIDEÑOS

Centro de Estudios: FSOC

Información adicional: UN POCO DE HISTORIA DE LOS PINCHOS O MONTADITOS.

NORMAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN.

EL COLOR EN LAS ELABORACIONES.

COMO MEZCLAR LOS ABORES.

LA IMPORTANCIA DE LA PASTELERÍA SALADA.

ELABORACIONES A REALIZAR.  
-----

---

## **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

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

---

- ANÓNIMO

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

---