

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Alicante CP: 03569(España) País: España



EXPERIENCIA:

1/2010 - 10/2010 Empresa: Restaurante El Poblet

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realización de la comida a carta del restaurante a público y ayudante en la realización de grandes eventos.

11/2012 - 6/2013 Empresa: Hospital Quiron

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de la realización de los menús diarios de planta, personal y comedor externo.

Ciudad: Alicante País: España

6/2013 - 12/2013 Empresa: Sodexo

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargado de la cocina del centro de día Novaire. Realizaba los menús de comida y cena para dicho centro.

Ciudad: Alicante País: España

1/2014 - 5/2014 Empresa: Baguettalia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Me dedicaba a la realización de Pizzas y elaboración de comida italiana para llevar, además de atención al cliente.

Ciudad: Alicante País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

9-1996Diplomado en Turismo

Diplomado

Turismo y Otros Servicios

Conocimientos básicos de la diplomatura.

Centro: Universidad de Murcia

Ciudad: mURCIA (España)

7-2010Tecnico superior en restauración

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Profesional de cocina y sala para locales de restauración.

Centro: Centro de estudios turísticos de Alicante

Ciudad: Alicante (España)

3-2015Master en artes culinarias y cocina molecular

Master

Hostelería

Conocimientos de corte, cocciones tradicionales y al vacío de todos los productos gastronómicos, además de conocimiento del trabajo de cocina molecular.

Centro: Escuela universitaria de Sant pol de Mar

Ciudad: Barcelona (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocinero- Arrocerero

Hostelería

Centro de Estudios: Centro de estudios turísticos de Benidorm

Información adicional: Elaboración de todos los tipos de fondos y arroces.

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: Parte de mi vida laboral ha sido trabajando en el aeropuerto con trato a clientes de nacionalidades extranjeras.

Centro de Estudios: Universidad de Murcia

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Utilizado en mi época que trabajé como encargado en el aeropuerto de Girona.

Centro de Estudios: Universidad de Murcia

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Mis objetivos es conseguir un puesto de trabajo en condiciones para dar todo de mí. Mi experiencia, mis ganas de trabajar y mis conocimientos. Soy una persona con mucha facilidad de aprendizaje y que me gusta aprender.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Montañismo, Senderismo/Acampadas, 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:

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

- ANÓNIMO

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