

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: chiclana CP: 11130(cadiz) País: España



---

## EXPERIENCIA:

5/1997 - 8/2007 Empresa: restaurante los drogos

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: Encargado de comedor, Buffet y servicios de Catering

Funciones: Previsión de reservas, elaboración de turnos, supervisión de montajes en bodas y banquetes

Coordinación de las diferentes eventos con la cocina, atención al público y solventar cualquier inconveniente o diferencia con el cliente

confeccion de menus de bodas y adaptacion al gusto del cliente

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

-----  
7/2006 - 7/2007 Empresa: restaurante la fogatza

Sector Empresarial: Imagen personal

Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: Responsable del buen funcionamiento del comedor, Organizar y distribuir el trabajo del personal, Confirmación de reservas, Distribución del espacio físico de la sala según las previsiones de reserva, Elaboración de turnos y horarios, Responsable de las normas de seguridad e higiene, Atención de quejas y

Ciudad: San fernando País: España

-----  
6/2008 - 3/Actual Empresa: restaurante casa Mayte

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: Puesta a punto de salones, material de reserva en zona de camareros, atención al cliente en mesa, utilizando carta y servicios de mesa

Ciudad: chiclasna de la frontera País: España

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1980 tecnico auxiliar

FP1 (Formación Profesional)

Otra no especificada

Centro: institupo Pontejos

Ciudad: madrid (España)

---

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

camarero sala

Hostelería

Centro de Estudios: Hotel AC Salyamar

Información adicional: montaje, atencion y desarrollo de las funciones de un cmarero en sala, atencion al cliente en mesa, retirada de servicion en presencia del cliente

manipulador de alimentos alto riesgo

Hostelería

Centro de Estudios: hotel escuela fuentemar

Información adicional: trazabilidad de los alimentos, manejos en sus diferentes estados de conservación, manejo y limpieza de los diferentes útiles

-----

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

lograr un puesto de trabajo estable donde poder crecer, aprender e intentar superar los pequeños inconvenientes diarios

---

### **LOGROS Y RESULTADOS:**

un puesto de trabajo en Sevilla, con la opción de tener una durabilidad y garantía en el tiempo, en un ambiente agradable,

---

### **CUALIDADES:**

Amable, Colaborador, Comunicativo/a, Fiable, Honesto/a, Responsable, Sociable

---

### **INTERESES:**

Atletismo, Servicios Sociales Voluntarios

---

### **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

### **RECOMENDACIONES:**

Nombre y apellidos: Carlos Aragon

Profesión: empresario hostelería

Recomendación:

Butron

Carlos Aragon

Gerente

Restaurante Casa Mayte

956-402-721

Chiclana de la Frontera

A quien pueda interesar:

Por medio de la presente, hago constar que conozco profesionalmente a D. Juan Miguel Faoussi Parrilla, con D.N.I. 50706264G, desde el año 2008, desde el cual presta sus servicios como camarero extra, en esta mi empresa.

Durante el tiempo que presto sus servicios, pude comprobar su esmero por el trabajo y su afán de cumplir con todos los quehaceres y obligaciones requeridas en cada momento, haciendo especial énfasis en el trato cortés, educado y atento con los clientes

Puedo asegurar que D. Juan Miguel Faoussi Parrilla, podría incorporarse a cualquier empresa y desempeñar con garantías de éxito todas sus funciones relacionadas con su profesión

Si desea más información estoy a su disposición para lo que necesite.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

atentamente

D. Carlos Aragon Butron  
Gerente

Nombre y apellidos: Carlos Aragon  
Profesión: empresario hosteleria  
Recomendación:  
Butron

Carlos Aragon

Gerente  
Restaurante Casa Mayte  
956-402-721  
Chiclana de la Frontera

A quien pueda interesar:

Por medio de la presente, hago contar que conozco profesionalmente a D. Juan Miguel Faoussi Parrilla, con D.N.I. 50706264G, desde el año 2008, desde el cual presta sus servicios como camarero extra, en esta mi empresa.

Durante el tiempo que presto sus servicios, pude comprobar su esmero por el trabajo y su afán de cumplir con todos los quehaceres y obligaciones requeridas en cada momento, haciendo especial énfasis en el trato cortés, educado y atento con los clientes

Puedo asegurar que D. Juan Miguel Faoussi Parrilla, podría incorporarse a cualquier empresa y desempeñar con garantías de éxito todas sus funciones relacionadas con su profesión

Si desea mas información estoy a su disposición para lo que necesite.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo

atentamente

D. Carlos Aragon Butron  
Gerente

---

## ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/1217921.DOC>

---

- ANÓNIMO

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

---