

- ANÓNIMO

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

Ciudad: CP: () País: -



EXPERIENCIA:

2/2010 - 6/2019 Empresa: Hogar canario -vanezolano Bar principal Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Sous chef ,asistente del chef ejecutivo manipulación y control de implementos referente a toda el área de la cocina

Ciudad: Caracas País: Venezuela

7/2022 - 5/2023 Empresa: Season lounge restaurante Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración del menú semanal y encargado del área de cocina

Ciudad: La Guardia País: Venezuela

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-1998Bachiller en ciencias

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias Sociales

Bachiller

Centro: Uep.migurl angel

Ciudad: Caracas (Venezuela)

6-2000Cocina mediterránea

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Comida mediterránea en todos sus presentaciones

Centro: I.C.E.S

Ciudad: Caracas (Portugal)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Manipulación de alimentos

Otra no especificada

Centro de Estudios: Sanidad

Información adicional: Todo lo referente a la protección y uso de alimentos y todo lo referente a seguridad

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com>\alecroger

- ANÓNIMO

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