

- ANÓNIMODirección web: <http://patriceledouget.micvweb.com>Ciudad: Gandía CP: 46701(Valencia) País: España

EXPERIENCIA:

6/1989 - 1/1990 Empresa: Rte Le LANN-ROZ,Francia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

3/1990 - 11/1990 Empresa: Hotel** Relais du Silence, Le TY AL LANNEC,Francia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

12/1990 - 4/1991 Empresa: Hotel****Lujo-Rte ANNAPURNA,Francia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

5/1991 - 11/1991 Empresa: Hotel****Euro RIVIERA,Suiza

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida

12/1991 - 10/1992 Empresa: Centro termal THERMALP LES BAINS DOV RONNAZ,Suiza

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida

4/1994 - 11/1995 Empresa: Hotel**** Don Chimo, Gandía, España

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina

12/1995 - 4/1996 Empresa: Centro Desarrollo Turismo(CDT),Gandía,España

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: FORMADOR DE COCINA, NIVEL 2

5/1996 - 6/1998 Empresa: Rte OCHO Y MEDIO,Valencia,España

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina

9/1998 - 8/1999 Empresa: ONCE, Alicante, España
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefe de Cocina

2/2001 - 7/2001 Empresa: Rte San Marcos, Gandia, España
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefe de Cocina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

11-1971 Cocinero
FP2 / Grado Medio
Turismo y Otros Servicios
Academia de Rennes, la Bretaña, Francia.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

FP/Cocina--FP II Cocina
Turismo y Otros Servicios

CDT Formador de formadores
Turismo y Otros Servicios

Curso de Cocina Levantina
Turismo y Otros Servicios

Marketing Turístico
Turismo y Otros Servicios

IDIOMAS:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Avanzado
Comentarios:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado
Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Otro no especificado

Nivel: Nivel Principiante

CUALIDADES:

Adaptable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Productivo/a, Responsable, Sensible

INTERESES:

Cine/Películas, Cocinar, Esquí/Deportes de invierno, Literatura/Historia, Música Alternativa, Música Variada, Navegar, Política, Senderismo/Acampadas, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

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/patriceledouget>

- ANÓNIMO

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