

- ANÓNIMODirección web: <http://navadel.micvweb.com>Ciudad: Las Gabias CP: 18012(Granada) País: España

EXPERIENCIA:

8/2010 - 4/2011 Empresa: Hotel Alcazaba de Buquistar

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Empecé como ayudante de cocina donde me enseñaron a enseñar el funcionamiento y método de trabajo en la cocina de un hotel. Me enseñaron desde fregantín, limpieza de la cocina, preparado de los menús, sistema de organización en las cámaras frigoríficas, elaboración de nueva carta, realizar pedidos a los proveedores y organización de la cocina para enseñarme a ser jefe de cocina.

Ciudad: Granada País: España

5/2011 - 8/2011 Empresa: Restaurante Pizzería Toscana

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mi puesto era de encargado de barra y ayudante pizzero. Me encargaba de reponer todas las neveras servir bebidas, montar terraza, hacer las masas de pizza, preparado de ingredientes para las pizzas y ayudar en todo lo necesario.

Ciudad: Almería País: España

6/2013 - 8/2013 Empresa: Meliá Gorriones Fuerteventura.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mis funciones en el hotel eran encargado del bufete de desayunos por las mañanas y reposición para el día siguiente. Y por las noches estaba en el show coking para dar las cenas en el bufete. Y ayudando donde hiciera falta. Recibí carta de recomendación del jefe de cocina

Ciudad: Islas canarias Fuerteventura País: España

6/2014 - 9/2014 Empresa: Cervecería la Riviera

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mi función en esta cervecería era encargarme de la cocina, elaboración de tapas y platos de carta, limpieza, realizar los pedidos necesarios para la preparación de todo lo necesario para la cocina.

Ciudad: Granada País: España

2/2015 - 6/2015 Empresa: Construcciones y reformas Alhambra

Sector Empresarial: Construcción y Extracción

Área Profesional: Construcción, Industria y Mantenimiento

Descripción del puesto: En este puesto realizaba toda clase de tareas según fueran haciendo falta desde preparación de mezcla, a colocación de ladrillos, hacer muros cargar material organizar el trabajo etc.

Ciudad: Granada País: España

6/2015 - 8/2015 Empresa: Endesa

Sector Empresarial: Comercial

Área Profesional: Comercial - Ventas

Descripción del puesto: En esta empresa mi función consistía en hablar con todos los clientes que eran titular de la factura de la luz para ofrecerles un cambio de facturación con una compañía de libre comercialización para que el precio de sus facturas se vieran reducidos

Ciudad: Granada País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2013Especialista en Restauración Meliá (cocina).

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Hostelería

En este curso impartido por el hotel Melia nos enseñaron todos los conocimientos basicos que hay que tener para poder trabajar en hoteles llevando a cabo todos procesos necesarios y como realizar las labores con la mejor eficacia, organización y maximizando la producción y resultados.

Centro: Meliá Granada

Ciudad: Granada (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Fabricación industrial de carpintería y mueble.

Otra no especificada

Centro de Estudios: Cemer

Información adicional: En este curso nos enseñaron todas las fases desde que se corta un árbol hasta la producción de un mueble pasando por todos los procesos que conlleva. También al diseño de muebles con programa auto cad, tapizado, diseño y barnizado.

Técnico auxiliar de restauración en madera.

Arte y Humanidades

Centro de Estudios: Centro albayzin

Información adicional: En este curso me enseñaron a como tratar la madera para su restauración en obras de arte y muebles.

Especialista en Restauración

Hostelería

Centro de Estudios: Melia

Información adicional: En este curso impartido por el hotel Melia nos enseñaron todos los conocimientos basicos que hay que tener para poder trabajar en hoteles llevando a cabo todos procesos necesarios y como realizar las labores con la mejor eficacia, organización y maximizando la producción y resultados.

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Creer en mi profesion , en mis conocimientos y como persona aprendiendo y superandome cada vez mas mejorando asi mi futuro laboral.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Fuerte,

Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Organizado/a, Persuasivo/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sensible, Servicial, Tenaz, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Astrología, Boxeo/Lucha Libre, Cine/Películas, Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Literatura/Historia, Música Alternativa, Música Dance/Electrónica, Música Rock, Música Variada, Naturaleza, 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/navadel>

- ANÓNIMO

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