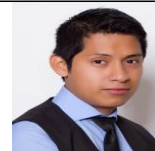


- ANÓNIMO

Dirección web: http://yomar_dk.micvweb.com

Ciudad: Las palmas CP: 35004(Las palmas de gran canarias) País: España



EXPERIENCIA:

/2011 - /2013 Empresa: Restaurante Quebeque

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Pre elaboración de los productos

- Organización del economato
- Mise and place
- Elaboración de fondos y platos
- Control de temperaturas de las maquinarias
- Decoración y presentación de los platos
- Control de los productos y mercancías

Ciudad: Las palmas País: España

/2013 - /2014 Empresa: Restaurante La Ribera del Rio Miño

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Elaboración de los fondos y salsa

- Mise and place
- Presentación y decoración de platos
- Control de temperaturas
- Control de las mercancías alimentarias
- Organización del economato
- Elaboración de postres
- Manejo adecuado de los mariscos

Ciudad: Las palmas País: España

/2014 - / Empresa: Hotel Ifa Continental

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Cocina en vivo al publico Plancha

- Elaboración del Buffet
- Pre Elaboracion de los productos alimentarios
- Manipulación de todas las comidas con el cumplimiento estricto de las normas sanitarias del hotel
- Orden y limpieza en las elaboraciones
- servicio y atencion adecuada al cliente

Ciudad: Las palmas País: España

11/2014 - 4/2015 Empresa: Restaurante Heimberg

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Encargado de partida fría

- Encargado de la partida de repostería
- Encargado del control y recepción de la mercancía alimentaria
- Encargado del inventario

- Encargado del control y las temperatura y productos
- Encargado de los pedidos
- Encargado de que se realice adecuadamente el control de limpieza
- Encargado de la presentación y decoración de los platos

Ciudad: zermatt País: Suiza

5/2015 - 10/2015 Empresa: Restaurante Giardino campo de golf

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Elaboración de platos a la carta

- Pre elaboración de los productos
- Control adecuado de los productos alimentarios
- Elaboración de platos a gusto del cliente
- Control de los alimentos y temperatura
- Encargado del control de limpieza
- Manejo adecuado de los alimentos con el cumplimiento estricto de las normas sanitarias

Ciudad: Täsch País: Suiza

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-2007 Titulación de Bachillerato

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Centro: Augusto Salazar Bondy

Ciudad: Carmen de la legua - reynoso (Perú)

-2011 Ayudante de Cocina

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Centro: CEAR

Ciudad: las palmas (España)

-2013 Técnico Superior en Dirección en Cocina

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Centro: Hotel escuela de Santa Brigida

Ciudad: las Palmas (España)

CUALIDADES:

Adaptable, Colaborador, Comunicativo/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Meticuloso/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Tenaz, Versátil, Visionario/a

INTERESES:

Arte, Atletismo, Cocinar

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/yomar_dk

- ANÓNIMO

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