

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://damienlea1822.micvweb.com>

Ciudad: cadiz CP: 11007(cadiz) País: España

EXPERIENCIA:

1/2004 - 5/2004 Empresa: RESTAURANTE LE DIAMANT

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: APRENDIZ EN COCINA TRADICIONAL FRANCESA

FORMACION PROFESIONAL Y ELABORACION DE LOS PLATOS DE LA CARTA DEL RESTAURANTE.

Ciudad: ST QUENTIN País: Francia

6/2004 - 11/2004 Empresa: RESTAURANTE THE GEORGIAN HOUSE

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: COCINERO, PREPARACION Y PRESENTACION DE PLATOS, TRABAJANDO MUCHO LOS PRODUCTOS DEL MAR.

Ciudad: ALDENEY, ISLA DE JERSEY País: España

12/2005 - 6/2005 Empresa: RESTAURANTE RIVERSIDE

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: COCINERO, ELABORACIÓN DE LA NUEVA CARTA DEL RESTAURANTE, Y CONOCIMIENTOS DE LOS VINOS PARA ACOMPAÑAR CADA PLATOS.

Ciudad: CANTERBURY País: Inglaterra

8/2006 - 7/2007 Empresa: RESTAURANTE OCTAVE 8

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: JEFE DE PARTIDA, EN UN BAR- RESTAURANTE DE JAZZ Y EVENTOS . COCINA TRADICIONAL INGLESA.

Ciudad: LONDRES, EN COVENT GARDEN País: Inglaterra

4/2007 - 9/2007 Empresa: Hotel Restaurante la Breña

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: Cocinero especializado en platos creativos, Caños de meca. elaboracion y preparacion de paellas, arroces y pescado .

Ciudad: Caños de Meca País: España

8/2007 - 1/2007 Empresa: HOTEL HAYCOCK

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: JEFE DE PARTIDA EN COCINA TRADICIONAL INGLESA EN WANSFORD, INGLATERRA.

Ciudad: LONDRES País: Inglaterra

6/2008 - 10/2008 Empresa: Hotel Barrosa Palace

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: cocinero, elaboracion y prearacion para buffet y desayuno.

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

3/2009 - 12/2008 Empresa: TODO .Restaurante asiatico

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Descripción del puesto: Restaurante asiatico , jefe y responsable en todo lo necesario en la apertura de la cocina del restaurante.

Ciudad: Chiclana de la frontera País: España

4/2009 - 10/2009 Empresa: Holet Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: cocinero, preparacion de presentacion de platos.
mis en place, y elaboracion de postres.

Ciudad: Chiclana de la frontera País: España

5/2010 - 11/2010 Empresa: Hotel Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Cocinero. Preparacion y presentacion de platos.
decoracion de buffet.

Ciudad: Chiclana de frontera País: España

4/2011 - 9/2011 Empresa: Hotel Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Jefe de partida, jefe decoración de platos y buffet, elaboración de postres.

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

5/2012 - 11/2012 Empresa: Hotel Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Jefe de partida, modificación y adaptación de menú y elaboración de la carta nueva del
restaurante Restaurante la Carta .

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

4/2013 - 10/2013 Empresa: Hotel Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Jefe de partida, preparación y presentación de platos a la carta, y elaboración para
buffet, comuniones y bodas.
Recepción, control, acondicionamiento y almacenaje de productos.

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

5/2014 - 10/2014 Empresa: Hotel Barrosa Palace
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Jefe de partida:
Preparación y presentación de platos a la carta, y elaboración para buffet, comuniones y bodas.
Recepción, control, acondicionamiento y almacenaje de productos.

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

3/2015 - 9/2015 Empresa: Restaurante la teta
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Descripción del puesto: Jefe de partida:
Elaboración de postres y pastelería francesa.
Preparación y presentación de platos.
Modificación y adaptación de menú.

Ciudad: San Fernando País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2000CAP/BEP

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Hostelería

Diplomado en cocina: Teniendo conocimientos de:

Cocina gastronomica y tradicional francesa.
Elaboracion de postres y pasteleria francesa.
Preparacion presentacion de platos.
Modificacion y adaptacion de menus.
Conocimientos en decoracion de platos y buffet.
Recepcion, control, acondicionamiento y almacenaje de productos.
Centro: Escuela Colard Noel
Ciudad: St-Quentin (Francia)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

titulado en CAP
Hostelería
Centro de Estudios: Escuela Collard Noel

titulado en BEP
Hostelería
Centro de Estudios: En el instituto de formacion profesional de Laon

WORLD WIDE VISION, LONDON, PIINKER
Hostelería
Centro de Estudios: HOTEL BARROSA PALACE

FECOHT-CCOO
Hostelería
Centro de Estudios: LOGISTICA EN LA COCINA. aprovisionamiento de materias primas.

IDIOMAS:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

Título: nativo

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio
Comentarios:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

Título: bilingue

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Ofimática (Word, Excell,...)

LOGROS Y RESULTADOS:

CUMBRE IBERO-AMERICANA EN EL HOTEL BARROSA PALACE.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Cariñoso/a, Creativo/a, Gracioso/a, Meticuloso/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Naturaleza

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/damienlea1822>

- ANÓNIMO

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