

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Escorial CP: 10133(Caceres) País: España

EXPERIENCIA:

6/2007 - 10/2007 Empresa: CRAM MS96

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina.

Ciudad: Sant Feliu de Guixols País: España

7/2008 - 10/2008 Empresa: CRAM MS96

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina y repostería.

2º de cuarto frío.

Ciudad: Sant Feliu de Guixols País: España

1/2009 - 4/2010 Empresa: Hotel Rural, Real Villa de Berzocana

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina, organizador de eventos, responsable de avastecimiento.

Ciudad: Berzocana País: España

5/2010 - 8/2010 Empresa: Hotel Cortijo Santa Cruz

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida, organizador de eventos.

Ciudad: Villanueva de la Serena País: España

8/2010 - 3/2015 Empresa: Hostelería DISA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero de primera, organizador de eventos conjunto, encargado de puntos de control críticos, confección de menús, encargado de pedidos.

Ciudad: Miajadas País: España

7/2015 - 2/Actual Empresa: La taberna tu Extremadura

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Responsabilidades de jefe de compras, de cocina y de aprovisionamiento del negocio.

Ciudad: Miajadas País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2007 título de Bachillerato en modalidad de Ciencias sociales y humanidades.

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Arte y Humanidades

Bachillerato.

Centro: IES Gabriel y Galan.
Ciudad: Plasencia (España)

6-2008Cocinero por la Escuela superior de cocina ciudad de Plasencia.
FP3 / Grado Superior
Hostelería
Tecnología de cocina.
Tecnicas de base.
Higiene y manipulación de alimentos.
Practicas de cocina internas y externas.
Frances
Bromatología
Iniciación a la gestión hostelera.
Nutricion y dietética.
Servicios de comedor y coctelería.

Centro: Escuela superior de cocina Ciudad de Plasencia .
Ciudad: Plasencia (España)

12-2015Máster en gestión hotelera y restauración avanzada.
Master
Hostelería
Gestión hotelera y restauración avanzada.
Nuevas herramientas culinarias.
Nuevas tecnologías, nuevos modelos de negocio en hosteleria.
Análisis sensorial, cata de vinos y de productos agroalimentarios.
Protocolo y organización de eventos.
Nuevos modelos de hosteleria y restauración.
Experto profesional en nuevas tecnicas culinarias.

Centro: ESHAEX
Ciudad: Merida (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

alergenos e intolerancias alimentarias.
Hostelería
Centro de Estudios: Instituto de formación y estudios sociales.
Información adicional: Intolerancias alimentarias y alergias producidas por los alimentos.

Prevención de riesgos laborales.
Prevención de Riesgos Laborales
Centro de Estudios: Instituto de formación y estudios sociales.
Información adicional: Prevención de riesgos laborales.

Manipulador de alimentos
Hostelería
Centro de Estudios: Aula business
Información adicional: Manipulación de alimentos de alto riesgo.

Cocina y repostería.

Hostelería

Centro de Estudios: Universidad Popular de Miajadas

Información adicional: cocina clásica y repostería.

Atención al cliente en hostelería.

Hostelería

Centro de Estudios: Dirección general de formación para el empleo.

Información adicional: Atención al cliente.

Cocina de autor

Hostelería

Centro de Estudios: Global, professional institute

Información adicional: Cocina de autor y nuevas técnicas.

IDIOMAS:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: Frances orientado a la cocina.

Centro de Estudios: Escuela superior de cocina ciudad de Plasencia

Título: Frances

INFORMÁTICA:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: Frances orientado a la cocina.

Centro de Estudios: Escuela superior de cocina ciudad de Plasencia

Título: Frances

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Gracioso/a, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Arte, Cantar/Tocar Instrumentos musicales, Cocinar, Jardinería, Música Variada, Naturaleza, Vino y Degustación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/ljmelladomateos>

- ANÓNIMO

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