

- ANÓNIMODirección web: <http://Cheffdisaster.micvweb.com>Ciudad: Ibiza CP: 07800(Ibiza) País: España

EXPERIENCIA:

8/1998 - 9/Actual Empresa:

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Profesional de cocina en todas sus áreas Como Segundo de cocina o Jefe de partida, en cualquier tipo de partida o puesto.

Avalado con mas de 15 años de experiencia que abarcan desde tres temporadas en ushuaia beach club Como Jefe de partida. Apertura del restaurante heart ibiza junto a gran hotel, un año en londres en El restaurante barrafina con una Estrella Michelin. Formación en dos escuelas de hosteleria Como Hurtado de mendoza en granada o Cuevas de nerja en Malaga. Practicas de Empresa en azurmendi euskadi con 3 Estrellas Michelin y Mucha predisposición en el Trabajo.

Ciudad: Granada País: España
-----**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-1998Cocinero fp2

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Cheff

Centro: Hurtado mendoza

Ciudad: Granada (España)
-----**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Pastelería

Hostelería

Centro de Estudios: Cuevas de nerja

Información adicional: Jefe de pastelería

Shushiman

Hostelería

Centro de Estudios: Yuko sunoyama

Información adicional: Shushiman
-----**IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:
-----**INFORMÁTICA:**

Idioma: InglésNivel: Nivel Intermedio
Comentarios:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

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