

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: Ferrol CP: 15404(La Coruña ) País: España

---

## EXPERIENCIA:

7/2012 - 12/2012 Empresa: Mesón JEMA.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_Auxiliar en Cocina.

\_ Limpieza en General.

Ciudad: Lugo País: España

-----

6/2013 - 9/2013 Empresa: Discoteca Morris

Sector Empresarial: Cultura, ocio y deporte

Descripción del puesto: \_ Servicio en Barra.

Ciudad: Lugo País: España

-----

10/2013 - 12/2014 Empresa: Restaurante Ave César.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Servicio en Barra.

Ciudad: Lugo País: España

-----

3/2014 - 3/2015 Empresa: Hotel Mogay/ Restaurante A Faragulla

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Elaboración de Carnes, Pescados y Mariscos.

\_ Elaboración de Aperitivos y Postres.

\_ Cocina en Horno-Brasa y Parrilla.

\_ Servicio de Sala en Eventos. Bodas, Comuniones, Bautizos, y otros eventos multitudinarios.

\_ Montaje de mesas en eventos.

\_Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Lugo País: España

-----

4/2015 - 7/2015 Empresa: Restaurante Vinoteca Sybaris2.0

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Elaboración de Carnes, Pescados y Mariscos.

\_Elaboración de Postres.

\_ Emplatado.

\_ Corte de Jamón, Embutidos y Quesos.

\_ Sumiller

\_Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Ourense País: España

-----

7/2015 - 10/2015 Empresa: Bar Trasar

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Servicio en barra.

Ciudad: Lugo País: España

-----

11/2015 - 2/2016 Empresa: Tapería Churrería Parada.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Elaboración y emplatado

\_ Servicio de Cafetería

\_ Aprovechamiento, almacenaje y control de existencias.

Ciudad: Lugo País: España

-----

3/2016 - 5/2016 Empresa: Servatur Puerto Azul

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: \_ Sustitución de baja laboral.

\_ Servicios en Restaurante y Bar Piscina.

Ciudad: Gran Canaria País: España

-----

8/2016 - 8/2017 Empresa: Hotel GLORIA PALACE Amadores

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - Ayudante de Camarero Restaurante/Bares

-----

12/2019 - 7/2020 Empresa: O Bodegón Roan

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: Camarera en barra. Servicio de desayunos, y tapas.

Ciudad: Monterroso, Lugo. País: España

-----

---

## **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-2012

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Centro: I.E.S. Lama Das Quendas

Ciudad: Lugo (España)

-----

9-2014 Curso Camareros en General Módulo I

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

\_ Introducción al Turismo y a la Hostelería.

\_ Seguridad e higiene en el trabajo.

\_ Calidad de Servicio y Atención al cliente.

\_ Inglés para Restaurante Bar,

Centro: A MARIÑA

Ciudad: Lugo (España)

-----

12-2014 Cursos de Manipulador de Alimentos con Alérgenos adaptado a la Normativa.

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

\_ Alergias e intolerancias.

\_ Tipo de alimentos y alérgenos.

\_Plan de prevención de riesgos en alergias alimentarias  
\_Legislación aplicable y normativas de obligado cumplimiento

Centro: Área 10

Ciudad: Badajoz (España)

-----

3-2015 Programa de Formación de Manipuladores I/II .

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

\_ Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos y/o su manipulación.

\_ Análisis de peligros en los alimentos.

\_ Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de este en los alimentos.

\_ Sistemas de control de higiene alimentario.

\_ Alérgenos alimentarios.

\_ Normas de manipulación específicas del sector.

\_ Introducción a alergias alimentarias.

\_ Alérgenos alimentarios de obligada declaración.

\_ Medidas básicas en cocina y comedor.

\_ Actuación en caso de reacción alérgica grave.

Centro: Gómez Failde.

Ciudad: Lugo (España)

-----

3-2015 Cursos Camareros en General Módulos II

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

\_ Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias.

\_ Preparación del Comedor para el Servicio.

\_ Los vinos. Servicio de vinos y cavas.

\_ Servicio de mesas en el comedor.

Centro: Centro de Formación A Mariña

Ciudad: Lugo (Italia)

-----

6-2015 Curso Práctico de Aprovechamiento y Corte de Jamón.

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

\_ Razas de Cerdo Ibérico.

\_ Denominación de origen del cerdo Ibérico y cerdo blanco.

\_ Características del cerdo ibérico.

\_ Conocer las partes del jamón.

\_ Técnicas de aprovechamiento.

\_ Técnica de corte.

Centro: Centro de Formación NOVA

Ciudad: Ourense (España)

-----

## **IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

-----

Idioma: Catalán Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

-----

Idioma: Gallego Nivel: Nivel Profesional  
Comentarios:

-----  
Idioma: Portugués Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios:

-----  
Idioma: Francés Nivel: Nivel Avanzado  
Comentarios: B2  
Centro de Estudios: Castelnaudary, Francia.  
Título: FLE  
-----

## **INFORMÁTICA:**

Conocimientos: Ofimática (Word, Excell,...)  
Internet, Correo Electrónico y Manejo de TPV s  
Nivel: Nivel Intermedio  
-----

---

## **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Mis objetivos laborales son aprender, y llegar a ser profesional tanto en el ámbito de Cocina como en el Servicio en Sala.

---

## **LOGROS Y RESULTADOS:**

Premios:  
\_1º Premio Tapa Tradicional - Noviembre 2015 - Asociación Hostelería Chantada.  
\_1º Premio Tapa Innovadora - Noviembre 2015 - Asociación Hostelería Chantada.  
\_1º Premio Mejor Taberna de Vinos Sybaris 2.0 - Junio 2015 - D.O. Ribeiro.

---

## **CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Colaborador, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Organizado/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

---

## **INTERESES:**

Artes Marciales, Cocinar, Literatura/Historia, Montañismo, Música Alternativa, Música Country, Música de Jazz/Blues, Música Variada, Naturaleza, Viajar/Turismo, Vino y Degustación, Yoga/Meditación

---

## **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>

---

- ANÓNIMO

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

---