

- ANÓNIMODirección web: <http://pochycuba.micvweb.com>

Ciudad: Torremolinos CP: 23962(Málaga) País: España

**EXPERIENCIA:**

9/1999 - 2/2008 Empresa: Hotel Melia Habana Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Fueron mis primeros pasos en el mundo hostelero, fui Barman, camarero y cajero participe en banquetes, bodas y diferentes actividades fui camarero en la cafetería, bares y en el restaurante gourmet del hotel

Ciudad: C.Habana País: Cuba

7/2008 - 4/2014 Empresa: Restaurante Paraiso del Sol Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Realice diferentes actividades tales como entrenar al personal nuevo, atención a proveedores, despinar pescados, flambear carnes y postres frente al cliente, tomar comandas, etc

Ciudad: Tenerife País: España

9/2014 - 12/2014 Empresa: Restaurante Mon Secret Descripción del puesto: Tomar comandas, servir bebidas y comidas, participar en comuniones y bodas

Ciudad: SANT CUGAT DEL VALLES País: España

7/2015 - 9/2015 Empresa: Cafetería Marbelys Descripción del puesto: Tomar comandas, servir bebidas, preparar tostadas, platos combinados y tapas

Ciudad: Granada

9/2016 - /Actual Empresa: Pastelería Ysla Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Tomar comandas servir bebidas y pasteles

Ciudad: Granada

6/2017 - 12/2018 Empresa: Casa Colon Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Elaboración de cócteles, tomar comandas ,atención al cliente

Ciudad: Torremolinos País: España

4/2019 - 5/2021 Empresa: AREAS SA AEROPUERTO DE MÁLAGA Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración y ventas de bocadillos ,trabajo en heladería y pastelería, trabajo en MAS Q MENOS dedicado a la venta de jamón y embutidos

Ciudad: Málaga

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2001 Técnico en hostelería y turismo

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Preparación de cócteles, montar mesas, servir en la mesa, etc

Centro: Escuela de hostelería de C de la Habana (Cuba)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Curso de somelier

Turismo y Otros Servicios
Centro de Estudios: Escuela de hostelería de C de la Habana

Curso de manipulación de alimentos
Turismo y Otros Servicios
Centro de Estudios: Ayuntamiento de Santiago del teide Tenerife
Información adicional: Conocimientos sobre conservacion, refrigeracion y manipulación de alimentos

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado
Comentarios:

Idioma: Ruso Nivel: Nivel Principiante
Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Trabajar en un ambiente agradable y en equipo con un salario aceptable

LOGROS Y RESULTADOS:

He logrado tener un conocimiento aceptable del mundo de la hostelería y restauración y sobre todo tengo un alto nivel de inglés así como conocimiento de ruso y otros idiomas

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Diligente, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Gracioso/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a, Valiente, Versátil

INTERESES:

Boxeo/Lucha Libre, Gimnasio/Aerobic, Música Variada, Viajar/Turismo

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/pochycuba>

- ANÓNIMO

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