

- ANÓNIMODirección web: <http://PABLODELGADOHECA21041989.micvweb.com>Ciudad: GRANADA CP: 18001(GRANADA) País: -

EXPERIENCIA:

8/2008 - 5/2011 Empresa: CAFE BAR NODO Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: CAMARERO, COCINERO, CREADOR DE EVENTOS .

Ciudad: archidona País: España

10/2008 - 12/2008 Empresa: telepizza

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Descripción del puesto: REPARTIDOR Y ELABORACIÓN DE PLATOS

Ciudad: SEVILLA

6/2011 - 2/2014 Empresa: RESTAURANTE BAR PICASSO Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: SEGUNDO DE COCINA

Ciudad: archidona País: España

9/2012 - 6/2014 Empresa: HOTEL ESCUELA SANTO DOMINGO Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: REALIZACIÓN DE DIVERSOS SERVICIOS DE CATERING COMO COCINERO PARA LA JUNTA DE ANDALUCÍA Y OTRAS EMPRESAS

Ciudad: archidona País: España

6/2013 - 7/2013 Empresa: VILLA TURÍSTICA Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA DURANTE LA REALIZACIÓN DE EL MES DEL PUEBLO INGLES EN LA VILLA TURÍSTICA COMO SERVICIO DE CATERING A ALUMNOS NACIONALES Y EXTRANJEROS

Ciudad: PRIEGO DE CORDOBA

2/2014 - 5/2014 Empresa: ESCUA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: JEFE DE COCINA EN REALIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMUNIONES, BAUTIZOS Y BODAS.

Ciudad: archidona País: España

5/2014 - 5/2014 Empresa: LA CHANCLA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: SEGUNDA DE COCINA EN REALIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMUNIONES, BAUTIZOS Y BODAS.

Ciudad: Málaga

6/2014 - 9/2015 Empresa: MESÓN SAN ISIDRO Descripción del puesto: JEFE DE COCINA EN REALIZACIÓN DEL SERVICIO DE COMUNIONES, BAUTIZOS Y BODAS, Y SEGUNDO EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS Y SERVICIO DE CARTA DIARIA

Ciudad: archidona País: España

9/2015 - 1/2017 Empresa: LOFER RESTAURACION Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: SEGUNDO DE COCINA PARA LA COCINA DE RESIDENCIA DE ANCIANOS CLAROS EN SEVILLA

Ciudad: SEVILLA País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2009

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias Sociales

Centro: IES MIGUEL SERVET

Ciudad: SEVILLA

1-2010INFORMÁTICA ALICADA

Otro no especificado

Informática y nuevas tecnologías

CONOCIMIENTOS PARA EL TRABAJO DE FORMA COMPETENTE CON EL PAQUETE OFFICE

Centro: BP SEVILLA CENTER

6-2014ESPECIALIDAD JEFE DE COCINA

Otro no especificado

Hostelería

SE OBTUVIERON LOS CONOCIMIENTOS DE RESTAURACION NECESARIOS PARA PODER ORGANIZAR Y DESEMPEÑAR LAS FUNCIONES DE JEFE DE COCINA EN EL MAS AMPLIO SENTIDO DE LA PALABRA, RECEPCION DE PEDIDOS, ORGANIZACION DE PERSONAL, ESCANDALLOS .

Centro: HOTEL ESCUELA SANTO DOMINGO

Ciudad: archidona (España)

INFORMÁTICA:

Conocimientos:Otro no especificado

Nivel: No Precisado

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/PABLODELGADOHECA21041989>

- ANÓNIMO

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