

- ANÓNIMODirección web: <http://robertoperezsanchez85.micvweb.com>Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

1/2012 - 1/2014 Empresa: Restaurante pizzeria Portofino.Descripción del puesto: Pinche de cocina.En este puesto empecé fregando y haciendo ensaladas,luego me pasaron a la pizzería llegando a hacer 80 pizzas diarias a mano,lasananas,bruschetas etc .

Aprendí tanto a hacer la masa como la napolitana .El segundo año me pasaron a los fogones haciendo todo tipo de pastas,arroz,carnes y pescados así como salsas al momento.El restaurante era un italiano,ubicado en la planta alta del centro comercial Atlantico vecindario.

3/2015 - 6/2015 Empresa: Sheraton Hotel.Descripción del puesto: Ayudante de cocina en buffet turno de tarde.Mi misión consistía en decoración de buffet,show cooking,cuando no estaba reponiendo,preparar algunos platos del caliente así como ayudar a los cocineros .

En este puesto aprendí que podía y puedo hacer decoraciones, buen montaje para los clientes y maximizar mi tiempo.

3/2016 - 6/2016 Empresa: kay beach (princes)Descripción del puesto: Bar piscina,sirviendo desayunos,almuerzos y cenas,así como un buffet los jueves.Estaba solo en la cocina y hacía de todo .

Típicos desayunos ingleses,sandwiches,baguettes,fregar,ensaladas,hamburguesas,paellas mixtas etc .En este puesto desempeñaba la misión de cocinero y en el adquirir mucha velocidad,destreza y también aprendí a hacer muchas cosas nuevas

FORMACIÓN ACADÉMICA:

1-2009Chapa y pintura de vehículos.

FP2 / Grado Medio

Otra no especificada

Centro: Jose Cerpa

Ciudad: Vecindario. (España)
-----**ENLACES WEB RELACIONADOS:**Dirección web: <http://www.micvweb.com/robertoperezsanchez85>

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