

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://mariajosegarcia389.micvweb.com>

Ciudad: San jose CP: (San jose) País: Costa Rica

EXPERIENCIA:

9/2016 - 10/2016 Empresa: hotel radisson

Sector Empresarial: Consumo

Descripción del puesto: Fue una práctica supervisada de 200 horas, fue una experiencia muy bonita porque aprendí muchas cosas nuevas.

FORMACIÓN ACADÉMICA:

10-2016 Principios culinarios

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

Conocimientos en gastronomía

Centro: Asociación Nacional de chef

Ciudad: San jose (Costa Rica)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

manipulación de alimentos

Otra no especificada

Centro de Estudios: Asociación Nacional de chef

Información adicional: Conocimientos en higiene, como evitar contaminación cruzada, como combatir a los microorganismos.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Cumplir las metas que se me pongan.

CUALIDADES:

Amable, Colaborador, Fiable, Flexible, Honesto/a, Inteligente, Persistente, Seguro/a, Sociable

INTERESES:

Cocinar

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/mariajosegarcia389>
