

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://Daniglezz89.micvweb.com>

Ciudad: Mogan CP: 35140(Las palmas) País: España

---

## EXPERIENCIA:

9/2009 - 3/2011 Empresa: Restaurante italiano pizzeria PAPARAZZI (<http://Facebook>, restaurante paparazzi )

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Descripción del puesto: Ayudante de camarero los 9 primeros meses y luego camarero lo demas

Ciudad: Las palmas las canteras País: España

-----

11/2011 - 5/2015 Empresa: Heladería paparazzi

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Encargado de la heladería que monto mi mismo jefe del restaurante, y era el heladero me enseñó una profesión de responsabilidad

Ciudad: Las palmas País: España

-----

12/2016 - 10/2017 Empresa: Costamir

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Descripción del puesto: Heladería capriccio situada en anfi del mar, era heladero y camarero a media jornada en el obrador media jornada de camarero

Ciudad: Anfi del mar País: España

-----

11/2017 - 6/2018 Empresa: Lopezan.costa meloneras

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Ciudad: Maspalomas País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

10-2006 Graduado escolar

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Hostelería

Centro: I es villa de firgss

Ciudad: Fargas (España)

-----

## IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

-----

---

## OBJETIVOS PROFESIONALES:

Creer profesionalmente, toda crítica es constructiva, me gusta mi trabajo me gusta la hostería y no todo el mundo puede decir eso. creo que disfrutar de tu trabajo estar agusto es lo mejor que le puede pasar a una persona, todo tenemos que trabajar en la vida, y que mejor que ser feliz con lo que haces, así Lo haces mejor o poner voluntad más que uno que aunque sepa y no Le gusta no avanzará, pero el que sabe menos y pone empeño y voluntad . No es puede Que sea es que será mejor que el otro que ya sabe

---

## **LOGROS Y RESULTADOS:**

De no saber nada de hostelería, a aprender muchas ramas de la hostelería me gratifica como persona. Mi antiguo jefe me enseñó todo, desde el primer día que cogí una bandeja, me heche a llorar y me metí en una cámara de frío. Llorando. En esto que entra mi jefe y me pregunta que haces?

Y lo le contesto que no puedo. Que no valgo para esto.

El me miro y me dijo dime que que haces. Llorando dime un porqué.

Y Le dije porque quiero hacerlo tan bien que me pude la presión.

Y me contestó. Vale ahora si.

Lávate la cara y termina el servicio. Porque lo estas haciendo genial sal y termina que yo se que tu puedes. Eso me dio un animo un poder. Nose como llamarlo pero desde que salí de la cámara todo me salio bien. Era como si estuviese en mi sitio. Como son saberlo supiese que ese era mi trabajo. Y fue más que eso fue responsabilidad. Y cada vez más. Es una educación de vida. Puedo llamarlo así en mi caso lo que no aprendes con tus padres hay o lo aprendes o no hay segundas oportunidad.

---

## **CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Comprometido/a, Creativo/a, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Trabajador/a

---

## **INTERESES:**

Bailar, Coches/Motos, Montañismo, Música Latina, Senderismo/Acampadas

---

## **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/Daniglezz89>

---

- ANÓNIMO

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

---