

## - ANÓNIMO

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

Ciudad: CP: () País: -

---

## EXPERIENCIA:

11/2000 - 2/2019 Empresa: Restaurante Pilsen Descripción del puesto: Jefa de cocina y dirección de equipos ,eventos ,caterings ,carta ,menús diarios .limpieza,organización y rapidez en el trabajo .capacidad de trabajo en equipo y de compromiso

Ciudad: Elche País: España  
-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

4-1998Bachillerato y cou

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Genérica no específica

Cultura general

Centro: Ib.carrus

Ciudad: Elche  
-----

3-2019Tecnico superior en dirección de cocina

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Pastelería,preelaboracion y conservación de productos ,recursos humanos ,gastronomía y nutrición,gestión de empresas y de cocina,inglés técnico,protocolo ,cocina creativa,cocina mediterránea,preparación de platos típicos del país,gastronomia española e i internacional,historia de la cocina

Centro: Centro de estudios ccc

Ciudad: Elche (España)  
-----

---

## CUALIDADES:

Adaptable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Trabajador/a

---

## INTERESES:

Cocinar

---

## DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

## ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com>\Restaurantepilsen

---

- ANÓNIMO

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

