

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Italiano TEL: 631508540 CP: 08001(Barcelona) País: España

EXPERIENCIA:

3/1998 - 12/2004 Empresa: Prel technology (<http://Via Nazionale delle Puglie 176>)

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Empresa de familia.donde he aprendido a utilizar maquinas,como: soldadora,cortadora manual electrica,martillo pneumatico,hacer pequeñas obras con madera ,hierroy,cemento y reparar motor elettrico y hidraulico utilizados en domotica.

Ciudad: Napoli País: Italia

12/2004 - 6/2009 Empresa: La Caurara

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Restaurante de mi familia donde he aprendido a trabajar en cocina y pizzeria,hacer pedidos,preparar primer platos, entrantes de la cocina mediterranea y pizza,utilizar maquinas de hosteleria como envasadora,cortadora,horno de leña y eletrico

Ciudad: via Vescia 38 Latina País: Italia

9/2009 - 1/2012 Empresa: La vera pizza

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He aprendido a gestionar el cuarto de pizzeria llegando a ser encargado,preparando la masa y trabajando en total autonomia.

Ciudad: via Ripuaría 187 Varcaturó Napoli País: Italia

1/2012 - 12/2014 Empresa: Helena pizzeria haburgeseria

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Pizzero en pizzeria para llevar,horno elettrico,aquí he aprendido a trabajar debiendo respetar horarios prefijados da los pedidos de los clientes sirviendo mas rapido posible encajando con el cuarto de la hamburgeseria.

Ciudad: Sassari via Zanfarino 2/f País: Italia

2/2015 - 3/2018 Empresa: bazar chino Area Profesional:Comercial - Ventas

Descripción del puesto: vendedor y almacenista en bazar de articulos varios sin contrato laboral he aprendido a organizar muchos materiales en poco espacios y ayudar los clientes

Ciudad: Barcelona País: España

5/2018 - 9/2018 Empresa: Tivoli restaurante, Carrer de Muntaner 361

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: cocinero cuarto frio,aquí he aprendido recetas Española internacional

Ciudad: Barcelona País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

FP2 / Grado Medio
Otra no especificada

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

cocinero pizzero
Hostelería
Centro de Estudios: trabajando

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio
Comentarios:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Busco cualquier trabajo

CUALIDADES:

Adaptable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Fiable, Honesto/a, Imaginativo/a, Intelectual, Intuitivo/a, Organizado/a, Productivo/a, Sensible, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Arte, Baloncesto/Voleibol, Billar/Dardos, Boxeo/Lucha Libre, Cocinar, Ir de Compras, Literatura/Historia, Montañismo, Ordenadores/Internet, Política, Viajar/Turismo, Vino y Degustación, Yoga/Meditación

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/massiddhartha>

- ANÓNIMO

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