

- ANÓNIMODirección web: <http://carlos-rojiblanco.micvweb.com>Ciudad: Rincón de la Victoria CP: 29730(Malaga) País: España

EXPERIENCIA:

7/2017 - 8/2017 Empresa: Merendero Gines Descripción del puesto: Camarero
Ciudad: Málaga País: España

7/2017 - 12/2017 Empresa: Restaurante Marina Playa
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Limpia platos en el restaurante
Ciudad: Rincón de la Victoria País: España

7/2017 - 8/2017 Empresa: Restaurante El refugio Ezcaray. La Rioja
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina del restaurante El refugio Ezcaray. La Rioja
Ciudad: Rincón de la Victoria País: España

9/2017 - 10/2017 Empresa: Restaurante El Empique
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina
Ciudad: Rincón de la Victoria País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2013 Bachiller superior 2011-2013

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias de la Salud

Los concernientes a la normativa educacional de Andalucía.

Centro: Instituto de Enseñanza secundaria Ben Al Jabid

Ciudad: Rincón de la Victoria. Malaga (España)

2-2017 Primeros Auxilios

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Afrontamiento práctico en situaciones de emergencias que se pueden producir en la actividad de la comida

Centro: Escuela Convento Santo Domingo de Archidona. Málaga

Ciudad: Archidona (España)

6-2017 Practicas (<http://https://www.facebook.com/elrefugioezcaray/?rf=1691>)

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Practicas del primer curso de Jefe de cocina

Centro: Restaurante El refugio Ezcaray. La Rioja

Ciudad: Ezcaray. La Rioja (España)

10-2017 Curso de manipulador de alimentos

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Conocimientos relacionados con la higiene de los alimentos

Centro: Escuela de Hostelería Convento de Sto Domingo. Archidona

Ciudad: Archidona. Málaga (España)

10-2017Curso de degustacion de aceites

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Diferenciar los distintos tipos de aceites españoles y sus uso en la cocina.

Centro: Escuela Convento de Santo Domingo

Ciudad: Archidona (España)

6-2019Jefe de Cocina en la Escuela de Hostelería (<http://https://www.hotelescuelaturismoandaluz.com/>)

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Los marcados en el curriculum de la escuela.

COMPETENCIA GENERAL:

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

CURSO: 2019/2021

DURACIÓN: 2 años

ITINERARIO FORMATIVO:

Operaciones Básicas de Catering – Certificado Profesionalidad: HOTR0308 – 250 H.

Cocina – Certificado Profesionalidad: HOTR0408. – 810 H.

Dirección y Producción en Cocina – Certificado Profesionalidad: HOTR0110 – 1110 H

Formación Complementaria: Inglés, Francés, Informática y Gestión de Calidad.

Proyecto final de creación de empresa de hostelería.

Seminarios especializados y conferencias.

Prácticas externas en empresas del sector, nacionales o internacionales.

1º curso 160 Horas y 2º Curso 360 horas

Centro: Escuela de Hostelería Convento de santo Domingo

Ciudad: Archidona. Málaga (España)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Centro de Estudios: Escuela de Hostelería Convento de Santo Domingo.

Título: Inglés en el bachiller y en la formación de Jefe de cocina.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

- Me responsabilizará del buen funcionamiento de la cocina ante el jefe de cocina y superiores
- Confeccionare siempre que el jefe de cocina se lo pida el inventario
- Elaborare y terminare los platos específicos de la partida de la que es responsable, poniendo esmero en la presentación y mo
-
- Colaborare en la instrucción del personal a su cargo.

- Realizare la preparación, aderezo y presentación de platos utilizando las técnicas más idóneas.
 - Colaborare en los pedidos y conservación de materias primas y productos de uso en la cocina, cuando así se le requiera
 - Colaborare en el montaje, servicio y desmontaje de bufetes, si así se le ordenase
 - planificación de menús y cartas, si así se me pide
-
- Controla y cuida de la conservación y aprovechamiento de los productos puestos a su disposición.
-

LOGROS Y RESULTADOS:

Empiezo ahora mi andadura profesional y espero obtener buenos logros. Quiero seguir aprendiendo la cocina es infinita y sus posibilidades no tienen límite

CUALIDADES:

Adaptable, Cariñoso/a, Comunicativo/a, Eficiente, Entregado/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Persistente, Responsable, Sensible, Tenaz, Versátil

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/carlos-rojiblanco>

- ANÓNIMO

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