

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://frandecasanova77.micvweb.com>

Ciudad: Isidro casanova CP: 1765(Buenos aires) País: Argentina

---

## EXPERIENCIA:

8/1995 - 7/2018 Empresa: Armada argentina

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Comencé con distintas tareas como limpieza de verduras micenplas armado y despacho de la comida después encargándome de la limpieza de los utensillos y cocina haceos de las cámaras frigoríficas frenteo de víveres secos en puertos embarque de los víveres. Con el tiempo fui adquiriendo experiencias hasta llegar a tener a cargo a personal en distintas cocinas de la armada. Soy dinámico para volcar lo aprendido y también para aprender nuevas cosas, soy compañero y respetuoso.

Ciudad: CABA País: Argentina

-----

5/2019 - 8/2019 Empresa: food service

Sector Empresarial: Otro no especificado

Area Profesional: Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Comencé en el sector de guarnición clasificando sanitizando las verduras para diferentes platos pasando luego por el sector de carnicería haciendo distintos cortes y elaboracion y cocción de carnes blancas , rojas , luego fui trasladado a cocina caliente para elaborar salsas, guisos, cazuelas, pastas, carnes para luego llevarla al sector de armado de viandas. Mi capacidad fue el pasar de distintas sectores al principal adquiriendo varios conocimientos en el rubro gastronómico. Como e dicho me caracterizo por ser amable, compañero y dinámico respetuoso asía los de mas.

Ciudad: CABA País: Argentina

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-2006 diploma de cocinero

Cursando: BUP / COU

Genérica no específica

Centro: Escuela de suboficiales de la armada

Ciudad: Bahia blanca (Argentina)

-----

12-2019 Bachiller

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Genérica no específica

Centro: escuela 15 jose hernandes

Ciudad: isidro casanova (Argentina)

-----

---

## OBJETIVOS PROFESIONALES:

Deseo estar en una empresa con buen ambiente laboral buen clima entre compañeros para poder desarrollar lo que aprendido y a seguir aprendiendo hacer cursos para crecer profesionalmente para poder ir teniendo posibilidad de futuros asensos.

---

## LOGROS Y RESULTADOS:

Por todos las cocinas dentro de la armada y afuera me e ganado la confianza de mis superiores a base de trabajo disciplina predisposicion alcanzando felicitaciones de parte de los ellos y lo demás.

---

**CUALIDADES:**

Honesto/a, Inteligente, Persistente, Sociable, Trabajador/a

---

**INTERESES:**

Cocinar

---

**DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, 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/frandecasanova77>

---

- ANÓNIMO

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

---