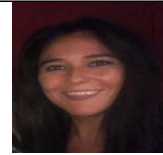


- ANÓNIMODirección web: <http://estercocinamas.micvweb.com>

Ciudad: Castellon CP: 12006(Castellón) País: España

**EXPERIENCIA:**

7/2018 - 8/2018 Empresa: Selma Junior Descripción del puesto: Período de prácticas. Recepción productos y materias primas. Realización de todo tipo de cortes verduras y hortalizas. Preparación de diversos fondos. Tareas auxiliares de cobertura al chef. Coordinación de cocina con camareros. Emplatados y puesta a punto para el pase. Varias elaboraciones de repostería.

Ciudad: Benicassim Castellón País: España

11/2019 - 12/2019 Empresa: Relevante NH Hotel Mindoro Descripción del puesto: Recepción de productos y materias primas, limpieza y de las mismas. Tareas en Línea fría. Realización de todo tipo de Cortes. Emplatados y puesta a punto para el pase. Varias elaboraciones, postres

Ciudad: Castellon País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

11-2019 Curso de Cocina Certificado de profesionalidad nivel 2 + curso nivel 1, total 1.160 horas

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Centro: CDT

Ciudad: Castellón (España)

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Me gustaría formar parte de la plantilla de su equipo porque quisiera desempeñar mi trabajo en las cocinas de un colegio, escuela infantil, colectividad o catering. Me considero una persona seria en el trabajo, puntual, sociable y creativa, en definitiva, responsable.

INTERESES:

Cocinar

ENLACES WEB RELACIONADOS:Dirección web: <http://www.micvweb.com/estercocinamas>**- ANÓNIMO**Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>