

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

Ciudad: Can Pastilla CP: 07610(Illes Balears.) País: España

**EXPERIENCIA:**

3/2001 - 11/2002 Empresa: Restaurante Bistro

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA/ COCINERO

Preparación y elaboración de los menús y platos a la carta. Elaboración de las CENAS ESPECIALES. Buffet.

Partida caliente. Plancha y hornos. Salsas.

Partida frío. Ensaladas, entrantes y postres.

Carnes, pescados.

Cocina mediterránea, internacional, mallorquina.

Ciudad: Puerto Pollensa País: España

3/2003 - 10/2008 Empresa: Bar Restaurante Tots C.B Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: JEFE DE COCINA

Preparación, elaboración y pase de las comandas y platos de la carta. Menú compuesto de 15 entrantes, 15 platos a la carta y postres.

Elaboración de salsa, horno y plancha. Partida Caliente.

Preparación, corte y envasado de las diferentes carnes y pescados.

Cocina mediterránea, internacional y mallorquina.

Compras, inventarios. Distribución de las diferentes tareas del personal.

Personal a cargo. 5.

Ciudad: Puerto Pollensa País: España

3/2008 - 11/2010 Empresa: Hotel Uyal. Hostelería Pollensina

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: JEFE DE PARTIDA.

Encargado de ensaladas y entrantes partida de frío. Mañanas.

Atención y elaboración del Snack del mediodía.

Supervisión del buffet, frío, caliente y postre.

Showcooking y trinchado. Noches.

Personas a cargo 5.

Ciudad: Puerto Pollensa País: España

3/2011 - 10/2019 Empresa: Bar Cafetería Bon Appetit

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERO.

Desarrollar los diferentes platos del menú, platos de la carta y ofertas especiales. Ensaladas, entrantes. Snacks.

Cocina mediterránea, internacional, tapas, carnes, pescados. Pastelería y postres.

Encargado de compras y suministros.

Organizar las tareas del personal.

3 personas a cargo.

Empresa de emprendimiento propio autónomo.

Camarero. Servicio a las mesas y también en barra. Cafetería especial y cocktelería.

Ciudad: Alcudia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

11-1988Perito Mercantil

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Administración y Dirección de Empresas

Administración y gestión de empresas.

Contabilidad.

Centro: Colegio Agustiniano

Ciudad: San Martín (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Alergenos

Turismo y Otros Servicios

Manipulador de alimentos

Turismo y Otros Servicios

Riesgo Laboral

Turismo y Otros Servicios

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Sistemas operativos (Windows, Mac,..)

Nivel: Nivel Avanzado

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/sergiogabrielatriocarniglia>

- ANÓNIMO

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