

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://franavila2.micvweb.com>

Ciudad: La herradura CP: 18697(Granada) País: España

EXPERIENCIA:

6/2018 - 9/2018 Empresa: Hotel villa flamenca

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Descripción del puesto: El puesto que yo ejercía, era de planchero.

Mis capacidades, paciencia, rapidez, esfuerzo y dedicación al trabajo.

Ciudad: Nerja País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2017Gastronomía y Hostelería

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Manejo de utensilios, cortes, formas de cocinar, pastelería .

Centro: IES MEDITERRANEO

Ciudad: Salobreña (España)

6-2020Bachillerato

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias Sociales

Centro: IES Antigua Sexi

Ciudad: Almuñecar (España)

RECOMENDACIONES:

Nombre y apellidos: Francisco Avila

Profesión: Cocinero

Recomendación: habilidad a comunicar

Confianza en sí mismo

Voluntad para aceptar responsabilidad

Liderazgo

Nivel de energía

Flexibilidad

Habilidades interpersonales

Conocimiento de sí mismo

Habilidad para manejar conflicto

Logro de meta

Competitividad

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/franavila2>
