

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://willicheff1.micvweb.com>

Ciudad: illescas CP: (toledo) País: España



EXPERIENCIA:

2/2010 - 10/2011 Empresa: hotel casa dann carton

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: limpieza y desinfeccion del area de trabajo , responsable de la carta de eventos restaurante y room serviss

Ciudad: bogota País: Colombia

10/2011 - 2/2013 Empresa: hotel augusta

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: respponsable de la preparacion de alimentos de acuerdo a las instrucciones entregadas ppor el chef , supervisar los cocineros y auxiliares , estar a a cargo de la coicna fria y caliente , supervisar los movimientos de los eventos como del restaurante

Ciudad: bogota País: Colombia

1/2013 - 3/2014 Empresa: show eventos

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: resetas standar , recibimiento de materia prima , control de nommina y horas extras , lista de proveedores y alianzas para la materia prima , cambio de cartas de menu , control de bpm y haccp , manejo del personal segun requerimiento del evento .entrenamiento de personal y de supervicion de la cocina.

Ciudad: bogota País: Colombia

4/2014 - 9/2015 Empresa: mi gran colombia

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: resetas satandar, recibimiento de materiA primacontrol de nomina y hors extras , comunicacion con las demas ares de alimentos y bebidas para la organizacion del evento ,innovacion de productos y cartas nuevas control de bpm y haccp

Ciudad: bogota País: Colombia

10/2015 - 12/2018 Empresa: 4 brothers catering

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: resetas standar

recibimiento y pedidos de materia prima control de personal limpieza y desinfeccion de la cocina

logistica de los eventos control de bpm y haccp

Ciudad: bogota País: Colombia

6/2019 - 12/2019 Empresa: restaurante bred puw

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: apoyo al chef en el servicio recibir la materia prima la limpieza y desinfeccion y atencion de los platos a la carta

Ciudad: bogota País: Colombia

FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2001 tecnico en gastronomía

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

conocimiento y manejo de la cocina , nutrición , ética , costos, enología , bpm , haccp ,standarización de productos , principios de la cocina y formación de una brigada

Centro: sena

Ciudad: bogotá (Colombia)

OBJETIVOS PROFESIONALES:

es tener una oportunidad laboral para poder conocer la gastronomía española que es una de las mejores

CUALIDADES:

Adaptable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Inteligente, Persistente, Responsable, Seguro/a, Servicial, Trabajador/a

INTERESES:

Carreras de Motos, Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Museos/Galerías de Arte, Música Rock

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: [http://willi.cheff1@gmail.com](mailto:willi.cheff1@gmail.com)

Dirección web: <http://www.micvweb.com/willicheff1>

- ANÓNIMO

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