

**- ANÓNIMO**Dirección web: <http://sergiojoyfer.micvweb.com>

Ciudad: DON BENITO CP: 06400(Badajoz) País: España

**EXPERIENCIA:**

3/2014 - 3/2016 Empresa: COCINA CENTRAL Y CATERING ALBIE

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: EJERCIENDO UNA SEMANA DE JEFE DE COCINA ELABORANDO Y SUPERVISANDO AYUDANTES Y OTRA DE JEFE DE ENVASADO PORCIONANDO EN BARQUETAS LOS PLATOS ELABORADOS SEGUN CLIENTE, ENVASANDOLO AL VACIO PARA SU POSTERIOR PASTEURIZACION CON UNA PRODUCCION SEMANAL DE 8.500 PLATOS.

Ciudad: MIAJADAS País: España

4/2016 - 1/2018 Empresa: RESTAURANTE ADOLFO CASTRO PALOMARES

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: - 5-15 PERSONAS A MI CARGO.

- REALIZACIÓN DE COMPRA Y PREVISIONES.

- REALIZACIÓN DE PLATOS NUEVOS Y ELABORACIÓN DE CARTAS O MENÚS NUEVOS CON ESCANDALLOS O COSTES PREVIOS.

- RESPONSABLE DE LIBROS DE GESTIÓN SANITARIA Y DE QUE EL PERSONAL CUMPLA CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR SANIDAD.

Ciudad: DON BENITO País: España

1/2018 - 9/2020 Empresa: RESTAURANTEB JOYFER'S

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: PROPIETARIO DE ESTE RESTAURANTE REALIZANDO TODO EL CONTROL, ELABORACION Y SUPERVISIÓN DE:

- COCINA siendo Jefe de Cocina: Elaboración de Platos y Escandallos, Control de Stock de Almacenes, Formación de Personal con horarios y Aprovechamiento de Materias Primas junto con el control de compras

- CAFETERIA: Control de Stock y gestionando las compras, Formación de Personal con horarios y supervisando el trabajo de camareros Fijos y Extras

- RESTAURANTE: Gestión de Reservas y Clientes, Control de Stock y gestionando las compras, Formación de Personal con horarios y supervisando el trabajo de camareros Fijos y Extras

- SALON DE CELEBRACIONES Confeción de Menús y atención a clientes para sus celebraciones, gestionando compras, Personal Extra y Control del Evento

- ADMINISTRACIÓN Gestión de Proveedores, Gestoría ,Apertura y Cierre de Caja, contratación de Personal y Gestión Interna del Restaurante

- PERSONAL contratación y necesidades de Personal y Horarios generales

- CONTROLES SANITARIOS Control de los libros de Sanidad y Controles Alimentarios

Ciudad: DON BENITO País: España

**FORMACIÓN ACADÉMICA:**

6-2004COCINERO PROFESIONAL

FP2 / Grado Medio

Hostelería

PREPARACION Y GESTIÓN PARA PODER SER UN JEFE DE COCINA CONOCIENDO TODAS SUS

PARTIDAS Y GESTIÓN.

Centro: ESCUELA HOSTELERIA ISLANTILLA

Ciudad: ISLANTILLA (España)

-----

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

EL MARKETING

Marketing

Centro de Estudios: Área 10

Información adicional: SU FUNCIÓN EN LA EMPRESA

-----

CORTADOR DE JAMÓN

Centro de Estudios: NICO JIMENEZ

Información adicional: COMO PARTIR, TRATAR Y SACAR EL MÁXIMO RENDIMIENTO AL JAMÓN

-----

---

**OBJETIVOS PROFESIONALES:**

SEGUIR CRECIENDO COMO PERSONA Y PROFESIONAL, ESTANDO EN UNA EMPRESA SERIA Y PROFESIONAL.

---

**CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Fiable, Honesto/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Trabajador/a

---

**DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, No 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/sergiojoyfer>

---

- ANÓNIMO

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

---