

- ANÓNIMODirección web: <http://llcash92.micvweb.com>

Ciudad: barcelona ciudad CP: 08008(barcelona) País: España

**EXPERIENCIA:**

6/2009 - 7/2009 Empresa: restaurante pizzeria il forziere

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: el trabajo base de la preparacion de servicio chuleta, cascar, limpiar plato de carne a la parrilla y a la plancha. Implataamiento de los platos ayudante pizzero.

Ciudad: varese País: Italia

6/2010 - 9/2010 Empresa: la pasticceria

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: preparacion de diverso dulces para el escaparate.

preparacion de pastas tales como brioches, bigne, pizzette, biscochos, y preparacion y servicio de banquete y catering para bodas.

Ciudad: varese País: Italia

5/2011 - 7/2011 Empresa: la lanterna

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: preparacion y servicio de los platos principales, principalmente implataamiento

Ciudad: varese País: Italia

12/2011 - 1/2012 Empresa: manera pub y restaurante

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: preparacion y servicio entrantes y platos principales de carne

Ciudad: manera, scopello País: Italia

3/2012 - 8/2012 Empresa: restaurante a casa di ciccio

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: tratavo toda la cocina principalmente entrantes y platos principales de carne y pescado

Ciudad: grignasco, novara País: Italia

9/2012 - 2/2013 Empresa: lo scugnizzo restaurante

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: preparacion y servicio de los principales platos de pasta.

elegir nuevos platos por el inserimiento en el menu.

Ciudad: varese País: Italia

6/2013 - 10/2013 Empresa: restaurante cicale

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: ayuda de la preparaciones del servicio y preparacion de todas las pasta fresca ravioli, tagliatelle, tagliolini, orecchiette etc

Ciudad: st eulalia, ibiza País: España

2/2014 - 10/2014 Empresa: Atzaro Agroturismo

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Diseño - Creatividad

Descripción del puesto: Jefe de partit partida de los frios controlo general del trabajo de los ayudante preparacion y ejecucion de el servicio

Ciudad: Eivissa st. Eulalia País: España

2/2015 - 10/2016 Empresa: Atzaro Agroturismo

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Diseño - Creatividad

Descripción del puesto: promocion a nivel de cocinero base.

preparacion y servicios de las partida del los primos y organizacion de los platos de los evento como bodas y eventos organizado por la empresa healty food , mercadillos , etc

3/2017 - 10/2017 Empresa: Pura Vida Rest.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: Segundo de Cocina

gestion de los horarios laborales de la plantilla

ensenar platos del menu a los cocineros y distribucion de el trabajo de ellos en los eventos bodas

Cantando comanda y emplatado

Ciudad: st eulalia, ibiza País: España

2/2018 - /Actual Empresa: Cocinero Privado

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Diseño - Creatividad

Descripción del puesto: Cocinero privado en villa

contrato a llamadas de varia agencia jefe en el sector de la hosteleria privada

Pricipalmente en eivissa

Ciudad: barcelona ciudad País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-2011diplomado en escuela hostelera 73/100

Diplomado

Hostelería

el aprendizaje de las tecnicas basicas de cocina

conocimiento de las herramientas de cocina

conocimiento de las necesidades del mercado

conseguir un estudio y identificar la tipologia mas adecuado de locales

Stage de formacion uno cada anos de escuela en diferente sitio de las italia

Centro: istituto professionale G.Pastore des servicios hosteleros y restauraciones

Ciudad: Varallo Sesia it (Italia)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

pastelero

Hostelería

Centro de Estudios: La pasticceria

Información adicional: Conocimientos del el Chocolate

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Título: Diploma

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Quiero aprender lo mas que puedo en todo los sitio donde he estado.

me gustaria trabajar en una empresa hostelera de grand importancia para hacer experiencia en la cocina de los hoteles. disponibilidad inmediata.

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/llcash92>

- ANÓNIMO

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