

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

Ciudad: Ingenio CP: 35250(Las Palmas) País: España

**EXPERIENCIA:**

/1989 - /1997 Empresa: Gloria Palace

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero y Jefe de Partida

Ciudad: Las Palmas País: España

9/1995 - 7/1997 Empresa: Freiduria Pío Pío

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinero

Ciudad: Las Palmas País: España

3/1998 - 3/2000 Empresa: Restaurante Mi Tata Viejo

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Partida

Ciudad: Las Palmas País: España

2/2000 - 1/2006 Empresa: Lopesan

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina

Ciudad: Las Palmas País: España

4/2000 - 9/2000 Empresa: Hoteles Elba

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Partida

Ciudad: Las Palmas País: España

3/2006 - 8/2013 Empresa: Lopesan

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina

Ciudad: Las Palmas País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-1974 Certificado de Estudios Primarios

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Ciudad: Ingenio (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Intolerancia alimentaria

Hostelería

Centro de Estudios: Syfor Consulting

Tallado de frutas y verduras

Hostelería

Centro de Estudios: Escuela de Hosteleria de las Palmas

Decoracion Floral

Hostelería

Centro de Estudios: Multimedia Business Center

Cocina Creativa

Hostelería

Centro de Estudios: Syfor COnsulting

Comunicacion Interpersonal, Asertividad e inteligencia emocional

Hostelería

Centro de Estudios: Dirección Académica de la acción formtativa

Planificacion y organización en la cocina

Hostelería

Centro de Estudios: Incaem

INFORMÁTICA:

Conocimientos:Ofimatica (Word, Excell,...)

Nivel: Nivel Principiante

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cocinar, Naturaleza

ENLACES WEB RELACIONADOS:

