

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://valelup79.micvweb.com>

Ciudad: Las Americas CP: (Arona) País: España

EXPERIENCIA:

1/2000 - 2/2001 Empresa: Totos restaurante

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudo cocinera en restaurantes de lujo Italiano

Ciudad: Londres País: Inglaterra

3/2001 - 6/2003 Empresa: The Collection

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Demis chefs en un restaurante cocina internacional y oriental. Conocimiento de la preparación de sushi y platos de la cocina tailandesa .aprendí mucho en esta empresa incluso el trabajo de equipo

Ciudad: Londres País: Inglaterra

7/2003 - 3/2004 Empresa: La cabaña

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera de un restaurante pizzeria dónde aprendí cómo gestionar toda la cocina

Ciudad: Tarragona País: España

5/2004 - 10/2006 Empresa: Gufo bianco

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de partida en un restaurante italiano de cocina tradicional donde aprendí repostería y preparación de pasta fresca

Ciudad: Turin País: Italia

12/2006 - 11/2007 Empresa: Vintage

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Partida. Restaurante italiano con unas cocinas creativa y reinterpretación de la cocina regional estuvo uña experiencia muy importante

Ciudad: Turín País: Italia

11/2007 - 6/2016 Empresa: Café metro

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Dueña de café con comida. Trabajé muy duro en la mi actividad gestionando y trabajando para mi misma. Aprendí a gestionar los gastos y ahorrar en las cosas manteniendo cualidad y producto de primera calidad

Ciudad: Turín País: Italia

9/2016 - 2/2020 Empresa: Restaurante gula

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera en restaurantes con cocina española y internacional .aprendí muchos platos

español y diferentes tipos de cocción como baja temperatura y al vasio. Buon conocimiento de todas la cocina y gestión

Ciudad: Las Americas País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-1998Diploma de bachiller profesional de técnico de suministro de comida

Diplomado

Hostelería

Como trabajar en todos los sectores de la hostelería

Centro: Artusi

Ciudad: Casale monferrato (Italia)

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Conseguir de trabajar en equipo y dando calidad y profesionalidad

CUALIDADES:

Colaborador, Decidido/a, Determinado/a, Enérgico/a, Fiable, Organizado/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/valelup79>

- ANÓNIMO

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