

- ANÓNIMODirección web: <http://Grappa71.micvweb.com>

Ciudad: Puerto de la Cruz CP: 38002(Santa Cruz de Tenerife) País: España

**EXPERIENCIA:**

1/2012 - 12/2012 Empresa: Hotel caledonia park
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Apoyo en cocina
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

1/2014 - 12/2014 Empresa: Mare nostrum resort
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Trabajos en sala y galas.
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

4/2015 - 10/2015 Empresa: Apt. Tenerife ving
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Elaboración de bufet
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

3/2016 - 9/2016 Empresa: Apt. Molino blanco
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Elaboración de menu
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

2/2017 - 8/2017 Empresa: Hotel Melia puerto Cruz
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Trabajos de sala
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

3/2018 - 9/2018 Empresa: Apt. Casa del sol (<http://Santa Cruz de Tenerife>)
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Elaboracion de bufe
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife País: España

11/2018 - 11/2019 Empresa: Loro parque
Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Trabajos en terraza
Ciudad: Puerto de la cruz País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2014

Graduado Escolar / ESO / Primaria
Ciencias de la Salud

Centro: Radio eccla
Ciudad: Santa Cruz de Tenerife (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

HOT093_2:COCINA

Hostelería

Centro de Estudios: Academia Hipatya formacion

Información adicional: Cocina y gastronomía 970 horas :810 lectivas y 160 practicas

Manipulacion en crudo y conservación de los alimentos

Hostelería

Centro de Estudios: Sepe

Información adicional: 125 horas

Manipulacion de alimentos y alérgenos

Hostelería

Centro de Estudios: Adecco

Análisis de peligros y puntos de control críticos

Hostelería

Centro de Estudios: Derivalya buiness

Información adicional: 34 horas

Cocina internacional

Hostelería

Centro de Estudios: Ashotel

Información adicional: 40 horas

Dietetica y nutricion

Hostelería

Centro de Estudios: Ashotel

Información adicional: 30 horas

HOTR043PO inglés, restauracion

Hostelería

Centro de Estudios: Prospera

Información adicional: 110 horas

Prevención, protección, extracción y evacuación en caso de incendio

Hostelería

Centro de Estudios: Ashotel

Información adicional: 10 horas

Prevención de riesgos laborales

Hostelería

Centro de Estudios: Alta gestion

Información adicional: 15 horas

Primeros auxilios

Hostelería

Centro de Estudios: Adecco

Información adicional: 4 horas

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Título: HOTR043PO ingles, restauracion

INFORMÁTICA:

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

Nivel: Nivel Intermedio

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Ejercer con titulación y experiencia en cocina , restaurante.

CUALIDADES:

Adaptable, Flexible, Fuerte, Responsable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/Grappa71>
