

- ANÓNIMO

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

Ciudad: MARBELLA CP: 29602(MALAGA) País: España

EXPERIENCIA:

6/2001 - 9/2001 Empresa: RESTAURANTE LA HACIENDA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA.

Realización de primeros platos de la carta servicio de cenas .

Colaboración en la preparación de postres.

Recepción y almacenamiento de materias primas.

Ciudad: Marbella - Las Chapas País: España

12/2001 - 8/2002 Empresa: RESTAURANTE LA SALMONERIA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA.

Limpieza y racionamiento de pescado.

Colaboración en preparación de platos fríos y postres.

Montaje y desmontaje de vitrina de pescado.

Limpieza del área de labores.

Ciudad: Marbella - Pto. Banus País: España

8/2002 - 12/2002 Empresa: HOTEL LANGDALE LTD

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: COCINERO.

Elaboración en área de pastelería.

Organización y limpieza del puesto de trabajo.

Ciudad: Ambleside País: Inglaterra

2/2003 - 6/2003 Empresa: RESTAURANTE TRES OLIVOS

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA.

Preparación y servicio de primeros platos y postres.

Almacenamiento de materias primas.

Labores de limpieza del puesto de trabajo.

Ciudad: Marbella País: España

6/2003 - 10/2003 Empresa: RESTAURANTE EL EDEN

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA.

Elaboración de platos a base de paellas, pastas y sopas.

Control de los pedidos.

Recepción y almacenamiento de materias primas.

Limpieza del área de trabajo.

Ciudad: Marbella País: España

6/2004 - 12/2004 Empresa: HOTEL RIO REAL

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: AYUDANTE DE COCINA.

Elaboración en cuarto frío de entrantes tanto en snack como en servicio de cenas a la carta.

responsable de buffet desayunos

Supervisión y almacenamiento de materias primas.

Limpieza del área de trabajo.

Ciudad: Marbella País: España

5/2005 - 3/2014 Empresa: HOTEL MELIA LA QUINTA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: JEFE DE PARTIDA

Responsable de las diferentes partidas de cocina del hotel.

Servicios de snack y carta, elaboración de buffets, y eventos varios bodas, cenas gala .

Organización, dirección y supervisión de los servicios.

Recepción, evaluación y almacenamiento de materias primas.

Ciudad: Marbella País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1998 TÍTULO EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Educación

Centro: I.E.S SIERRA BLANCA

Ciudad: MARBELLA (España)

6-2001 TÍTULO DE COCINERO

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Aprendizaje del trabajo propio en una cocina.

Habilidades y destrezas para diferentes tipos de cortes.

Elaboración de platos a base de ensaladas, pastas, legumbres y hortalizas, arroces, carnes, pescados, huevos y postres.

Idiomas Frances para cocineros.

Conocimientos básicos de nutrición.

El curso incluía un programa de cata quesos y vino

Centro: HOTEL ESCUELA BELLAMAR

Ciudad: MARBELLA (España)

6-2002 TÍTULO DE BACHILLERATO

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Humanidades

Centro: I.E.S SIERRA BLANCA

Ciudad: MARBELLA (España)

5-2005 TÉCNICO SUPERIOR EN RESTAURACIÓN.

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Elaboracion de cuadros de cuentas Debe- Haber .

Marketing para empresas.

Formacion y orientacion laboral.

Relaciones en el entorno de trabajo.

Trabajo fin de curso creacion de tu propia empresa ficticia , aplicando todos los conocimientos anteriores.

Centro: I.E.S. SIERRA BLANCA

Ciudad: MARBELLA (España)

6-2012TECNICO SUPERIOR EN DIETETICA Y NUTRICION.

FP3 / Grado Superior

Ciencias de la Salud

Alimentacion equilibrada Conocimiento y aplicacion de los principales principios inmediatos.

Dietoterapia Elaboracion de menus dieteticos para restaurar desordenes propios de la alimentacion.

Fisiopatologias en individuos y mecanismos de prevencion para evitar su aparicion.

Control alimentario Tecnicas de APPCC, control de temperatura en los alimentos

Microbiologia conocimiento y estudio de diversos microorganismos asi como tecnicas para evitar su desarrollo.

Centro: I.E.S. VICTORIA KENT

Ciudad: MARBELLA (España)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Nivel medio de ingles adquirido durante mis años de estudios y estancia en Inglaterra.

Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Formar parte de una gran empresa y superar retos profesionales.

CUALIDADES:

Colaborador, Comprometido/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Organizado/a, Persistente, Responsable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Ciclismo, Cine/Películas, Cocinar, Deportes de Agua, Fútbol/Rugby, Música Variada, Naturaleza, Tenis/Padel, Viajar/Turismo

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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