

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Requena CP: 46340(Valencia) País: España

EXPERIENCIA:

6/2016 - 9/2016 Empresa: Restaurante El Pino

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones frías y calientes para el servicio con el jefe de cocina.

Mantener y limpiar la cocina, utillaje, maquinaria, etc.

Ciudad: Chera País: España

7/2017 - 9/2017 Empresa: Restaurante El Pino

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones frías y calientes para el servicio con el jefe de cocina.

Mantener y limpiar la cocina, utillaje, maquinaria, etc.

Ciudad: Chera País: España

3/2018 - 4/2018 Empresa: Julhès Paris

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones en frío y caliente para el servicio de catering.

Mantener y limpiar la cocina.

Ciudad: Paris País: Francia

4/2018 - 6/2018 Empresa: Restaurante Aduana

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones en frío y postres para el servicio.

Hacer la producción de la partida de entrantes fríos y postres para el día siguiente.

Mantener y limpiar la cocina.

Ciudad: Valencia País: España

6/2018 - 9/2018 Empresa: Restaurante El Pino

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones frías y calientes para el servicio con el jefe de cocina.

Mantener y limpiar la cocina, utillaje, maquinaria, etc.

Ciudad: Chera País: España

6/2019 - 8/2019 Empresa: Restaurante Belvedere

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacer preparaciones en frío y postres para el servicio.

Hacer la producción para el día siguiente y la supervisión del producto para pedir a los proveedores junto con el jefe de cocina.

Mantener y limpiar la cocina.

Ciudad: Benidorm País: España

9/2020 - 3/2021 Empresa: Restaurante El Yantar La cocina de Pilar

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefa de partida de entrantes fríos y postres.
Ciudad: Requena País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2014

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria
Ciencias Sociales

Centro: IES OLEANA
Ciudad: Requena (España)

6-2018

FP2 / Grado Medio
Hostelería

Centro: Complejo Educativo de Cheste
Ciudad: Cheste (España)

6-2020

FP3 / Grado Superior
Hostelería

Centro: Complejo Educativo de Cheste
Ciudad: Cheste (España)

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional
Comentarios:

INFORMÁTICA:

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

Nivel: Nivel Intermedio

CUALIDADES:

Adaptable, Comprometido/a, Entregado/a, Flexible, Honesto/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cocinar

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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