

- ANÓNIMO

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

Ciudad: MADRID CP: 28037(MADRID) País: España



EXPERIENCIA:

9/2006 - 7/2011 Empresa: clesa

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Descripción del puesto: Operario de fábrica. Departamento de Tratamiento y Laboratorio. Fábrica de Clesa. Madrid

Ciudad: MADRID País: España

4/2012 - 7/2012 Empresa: la quinta de san antonio

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de Cocina

Ciudad: MADRID País: España

7/2012 - 10/2012 Empresa: EUREST

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina. hospital Ramón y Cajal.

Ciudad: MADRID País: España

2/2013 - 6/2013 Empresa: MAMAROL S.L

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de Cocina. Restaurante Andaluz. Las Rozas C.C Heron City

Ciudad: LAS ROZAS País: España

7/2013 - 10/2013 Empresa: HOSPITAL RAMON Y CAJAL CAFETERIA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de Cocina. Hospital Ramón y Cajal. Ramiro Jaquete .

1/2014 - 1/2014 Empresa: Mayab ETT

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de Cocina Extra en Hotel Eurostars Castellana

Ciudad: MADRID País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-2º políticas y sociología

Diplomado

Otra no especificada

• Bachillerato- Dakar.

• Ciencias Políticas – Universidad Sekhe Anta Diop- Dakar- 2º Curso 1996 a 1998 .

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

CHEF DE COCINA

Hostelería

Centro de Estudios: ARANDA FORMACION

Información adicional: & 61607 Curso de cocina para profesionales. Formación Aranda. Prácticas de Cocinero en High Tech de Barajas. Finalización 6/02/2013 .

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: DAMITO S.L

Información adicional: & 61607 Curso de Manipulación de Alimentos Junio 2013 .

CURSO DE CARRETILLERO

Otra no especificada

Centro de Estudios: Centroman

Información adicional: & 61607 2012 Curso de carretillero. Impartido por Centroman.

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Título: ESTANCIA EN ESPAÑA DESDE 2003

Idioma: Francés Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Centro de Estudios: bilingüe junto con Idioma de Senegal Poolar

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Principiante

Comentarios: NIVEL PRINCIPIANTE

Título: ESTANCIA EN ITALIA 3 MESES

INFORMÁTICA:

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

Nivel: Nivel Intermedio

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Me gustaría trabajar en el sector de Hostelería o bien como operario de Fábrica.

CUALIDADES:

Comprometido/a, Eficiente, Flexible, Intuitivo/a, Organizado/a, Persistente, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, 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/thiounenina>

Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/730861.DOC>

- ANÓNIMO

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