

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Tahiche - Teguiise CP: 35507(Las Palmas de gran canaria) País: España

EXPERIENCIA:

3/2017 - 5/2017 Empresa: Hotel Albatros Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de desayunos. Elaboración de menús de grupos turísticos. Pre-elaboración de los alimentos para procesar después. Control sistema APPCC, recepción de las materias primas, control de stockaje.... Revisión de temperaturas de equipo

Ciudad: COSTA TEGUISE País: España

6/2017 - 12/2017 Empresa: Be Live Hoteles, S.L.U Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Confección de menús diarios. Trabajos de limpieza y elaboración pescado, cortar y deshuesar carnes. Encargado de la plancha y freidora a la hora del servicio. Asado de carnes y pescados para el trinche del buffet

Ciudad: COSTA TEGUISE País: España

2/2018 - 5/2018 Empresa: ACTIVA TRABAJO CANARIAS Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración diaria de pescados, carnes y demás productos, comuniones, bodas y demás eventos que se pudieran realizar.

Cociner

Ciudad: ARRECIFE País: España

6/2018 - 11/2018 Empresa: Rincón Granaino Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Responsable de la sección de los calientes, tanto entrantes como platos principales. Elaboración de platos fuera de carta y colaboración al cambio de menú. Comida mediterránea. Tres ayudantes a mi cargo, equipo de 5 personas.

Ciudad: ARRECIFE País: España

12/2018 - 12/2019 Empresa: Lanzarote Village, S.L Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Las propias de un hotel vacacional, Partida del caliente, frío, carnicería y pescadería

Ciudad: PUERTO DEL CARMEN País: España

2/2020 - 1/2021 Empresa: RIU HOTELES PARAISO Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preparación de alimentos y Mise en Place.

colaborar en todo lo necesario, garantizando la calidad y servicio en las diferentes partidas . Acostumbrado a trabajar con recetas y siguiendo un estricto control de la seguridad Alimentaria

Ciudad: PUERTO DEL CARMEN País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-GRADUADO ESCOLAR

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

Centro: I.E.S HELIOPOLIS
Ciudad: SEVILLA (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Hostelería

CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES DE COCINA
Hostelería

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN HOSTELERÍA
Hostelería

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE HOSTELERÍA
Hostelería

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Entregado/a, Flexible, Honesto/a, Imaginativo/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Trabajador/a, Versátil

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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