

- ANÓNIMO

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

Ciudad: CP: () País: -



EXPERIENCIA:

4/2011 - 10/2012 Empresa: Hotel Vincci Tenerife "La Plantación del sur" Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Desarrollaba un trabajo de show cooking en la poscina del hotel y trabajo en el cuarto frio de la cocina central del Hotel

Ciudad: Tenerife País: España

10/2014 - 5/2018 Empresa: Magic Lounge Tenerife Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Responsable de la cocina. Preparación de ensaladas, sopas, wraps, bocadillos y sandwiches Gourmet

Ciudad: Tenerife País: España

5/2018 - 9/2018 Empresa: Hotel Bahía del Duque Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Trabajé en el cuarto frío y sucesivamente también el "caliente" de la cocina del Restaurante Brasserie.

Ciudad: Tenerife País: España

10/2018 - 7/2019 Empresa: Restaurante Incontro Descripción del puesto: Cocinera responsable Pasteleria y conservación y pre cocción de la comida

Ciudad: Playa Parayso País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

9-1996 Itis Química

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Otra no especificada

Centro: Itis Francesco Giordani

Ciudad: Napoli (Italia)

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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