

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://elisana98.micvweb.com>

Ciudad: Madrid CP: 28012(Madrid) País: España

EXPERIENCIA:

1/2018 - 6/2020 Empresa: Moulin Chocolat Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Gestion de equipos, recepcion de pedidos, manejo del personal, autoridad de mando, amplios conocimientos de pasteleria francesa y bolleria, produccion y empaquetado de producto, tecnicas del chocolate, atencion y gestion del publico.

Ciudad: Madrid País: España

6/2020 - 7/2021 Empresa: Maison Glacée Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Produccion de pasteleria y heladeria, Atencion al publico en barra y sala, gestion de equipos, recepcion de materia prima, cierre y cuadros de caja.

Ciudad: Madrid País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2017Chef pasteleria Francesa

Diplomado

Hostelería

Tecnicas de pasteleria francesa, panaderia,chocolateria,trabajo en equipo.

Centro: Le cordon Bleu Madrid

Ciudad: Madrid (España)

IDIOMAS:

Idioma: AlemánNivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

Centro de Estudios: Colegio aleman de medellin

Título: Sprach diplom

Idioma: InglésNivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Centro de Estudios: Colegio aleman de medellin

Título: Certificado FCE

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/elisana98>

- ANÓNIMO

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