

- ANÓNIMODirección web: <http://cookfabioperez93.micvweb.com>

Ciudad: Vecindario CP: 35100(Las Palmas) País: España

**EXPERIENCIA:**

/ - /2020 Empresa: Restaurante- Zamaras Puerto Mogán Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboraciones de platos internacionales bajo el mando del chef Uruguayo Fabian Maldonado. Montaje de la mise en place . Control de pedidos y supervisión , control de calidad

Ciudad: Las Palmas de Gran Canarias País: España

/ - /Actual Empresa: Restaurante Peruano Ají - limón - Canela Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Especialidad cocina Peruana - Internacional - Local .Decoraciones de platos de distintos tipos, cocción arroces, carnes y pescados a la plancha .Control de pedidos y supervisión de control de calidad.

Ciudad: Las Palmas de Gran Canarias País: España

/2016 - /2017 Empresa: Hotel Meliá Cohíba Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de dulces y catering a empresas y grupos grandes.

Cocción de pescados y mariscos. Control de pedidos y supervisión de control

de calidad. Especialidad en comida internacional .Montaje para el servicio desayuno y buffet.

Ciudad: La Habana - Cuba País: Cuba

/2017 - /2018 Empresa: Restaurante Vitola - Habana Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de cocina

Control de pedidos y supervisión de control de calidad ,

Ciudad: La Habana País: Cuba

/2019 - / Empresa: Restaurante El Marinero Costa Melonera Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina ,encargado de la partida de los arroces , cocción de pescados y mariscos a la sal ,elaboración de snack y arroces ,montaje de la mise en place ,montaje para el servicio desayuno ,elaboraciones de fríos y calientes bajo el mando del chef Eduardo.

Ciudad: Las Palmas País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-Técnico en higiene y epidemiología

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Estudios de los alérgenos, contaminación cruzada ,bacterias

Centro: instituto nacional de higiene Epidemiologia

Ciudad: La Habana

-

FP2 / Grado Medio

Turismo y Otros Servicios

-2015Técnico en elaboración de alimentos

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Curso de panadería y dulcería , montaje para el servicio desayuno y bufets , nivel 1 de cocina

Centro: Escuela Culinaria de La Habana - Cuba

Ciudad: La Habana (Cuba)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Estudios en la escuela de hostelería de Cuba

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Escuela de hostelería Playa de Girón

Información adicional: Escuela teórica. Practicas en el Hotel Meliá Cohíba.

CUALIDADES:

Adaptable, Colaborador, Comunicativo/a, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Intelectual, Inteligente, Productivo/a, Versátil

INTERESES:

Arte, Cocinar, Música Alternativa, Naturaleza, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/cookfabioperez93>

- ANÓNIMO

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