

- ANÓNIMO

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

Ciudad: telde CP: 35200(las palmas) País: España

EXPERIENCIA:

2/1994 - 3/1995 Empresa: hotel buenaventura

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mi trabajo fue de cafetero, en el cual mi función era montar buffet para 1500 pax, durante los periodos de vacaciones de los compañeros, seguidamente pase a formar parte de la cocina central donde realizaba trabajos de cocinero

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

7/1995 - 1/1996 Empresa: Apartamentos flamboyan

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En apartamentos flamboyán, desempeñe la labor de cocinero donde servicio de bufett, durante 6 meses duración del contrato

Ciudad: las palmas de gran canaris País: España

8/1995 - 8/1996 Empresa: HOTEL PRINCIPADO

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: En el hotel principado realice las funciones de cocinero en el cual desarrollaba mi trabajo en distintas partidas, frio, caliente, etc, donde fui trasladado a un complejo en Fuerteventura perteneciente a esta empresa

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

9/1996 - 9/1997 Empresa: APARTAMENTOS TERRAZOL

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: EN apartamentos terrazol , perteneciente al hotel principado la función fue de encargado en buffet y a la carta

Ciudad: fuerteventura País: España

10/1998 - 1/1999 Empresa: COLORADO GOLF

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Durante este periodo de trabajo trabaje en el colorado golf perteneciente al hotel principado, como cocinero llegando a sustituir al jefe de cocina

Ciudad: las palmas de gran canaria País: España

1/1999 - 1/2000 Empresa: HOTEL ESCUELA SANTA BRIGIDA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: hotel escuela de canarias, desempeñando funciones de cocinero a la carta y formando a alumnos en practicas durante los servicios de cocina y eventos bodas, celebraciones etc

Ciudad: las palmas de gran canaria País: España

10/2000 - 8/2001 Empresa: HOTEL VECINDARIO AEROPUERTO

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: hotel vecindario aeroporuto 4 estrellas donde trabaje a la carta y realizando eventos bodas, comidas vip etc con la categoría de cocinero

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

8/2001 - 9/2001 Empresa: VANYERA

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Sustituyendo al jefe de cocina durante su periodo de vacaciones contrato de 1 mes

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

11/2001 - 6/2004 Empresa: HOTEL PRINCIPADO

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: hotel principado donde sempeñe las funciones de cocinero y la subida de categoría como jefe de partida servicio de buffett, control de mercancías, pedidos etc

Ciudad: las palmas d egran canarias País: España

5/2005 - 12/2005 Empresa: TABONA CATERING

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Catering tabona, funciones de cocinero en la realización de eventos, bodas , comidas, celebraciones etc

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

9/2006 - 3/2009 Empresa: EUREST COLECTIVIDADES

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Catering eurest colectividades,como cocinero elaborando comida para colegios unas 10000 comidas diarias, experiencia en este sector, responsable de la partida del frio ensaladas. platos frios etc

Ciudad: las palmas d egran canarias País: España

3/2009 - 10/2013 Empresa: ESCUELAS INFANTILES

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayuntamiento de telde trabajando en las guarderías como cocinero, realizando comidas para niños de 0 a 3 años

Ciudad: las palmas de gran canarias País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

2-1993tecnico especialista en hosteleria y turismo especialidad cocina

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Turismo y Otros Servicios

Formado en la escuelas de hostelerías en cocina, realizando practicas externas durante el curso

Centro: san cristobal

Ciudad: las palmas de gran canarias (España)

IDIOMAS:

Idioma: InglésNivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

CUALIDADES:

Cariñoso/a, Colaborador, Creativo/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Organizado/a, Productivo/a, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cocinar, Música Dance/Electrónica, Música Latina

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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