

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Rosario CP: 2000(Santa fe) País: Argentina

EXPERIENCIA:

8/2002 - 3/2004 Empresa: Natural mystic Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina. Conocimientos básicos de los oficios gastronómicos
Ciudad: Rosario País: Argentina

6/2004 - 1/2005 Empresa: Bar el resorte Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Ayudante de cocina. Practica en despacho y producción.
Ciudad: Rosario País: Argentina

2/2005 - 9/2005 Empresa: Pizzería la vendetta Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero. Producción de pizzas y despacho de menús
Ciudad: Rosario País: Argentina

10/2005 - 5/2008 Empresa: La chernia, el chucho y la cholga Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero y encargado de cocina. Especialidad pescados y mariscos. Cocina mediterránea. Despacho y producción.
Ciudad: Rosario País: Argentina

6/2008 - 12/2008 Empresa: Cátering gourmet. Cocina centralizada sanatorio de la mujer. Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero, encargado de cocina. Elaboración de platos para dietas especiales y logística de distribución para las distintas áreas e instituciones.
Ciudad: Rosario País: Argentina

1/2009 - 3/2010 Empresa: Rumah. Costanera. Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero. Despacho y producción.
Ciudad: Rosario País: Argentina

6/2010 - 12/2010 Empresa: Cosme Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero. Especialidad en carnes y parrilla.
Ciudad: Rosario País: Argentina

12/2010 - 4/2011 Empresa: Inmigranti restaurante. San Lorenzo y Maipú Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero. Cocina clásica y parrilla.
Ciudad: Rosario País: Argentina

4/2011 - 5/2014 Empresa: Laurel viandas Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Cocinero. Jefe de cocina. Creación de menús, manejo de proveedores y personal.
Ciudad: Rosario País: Argentina

12/2014 - 2/2020 Empresa: Restaurante bon vivant Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Jefe de cocina. Cocinero, diseño de carta, manejo y selección de personal. Control de stock y administración de presupuesto.
Ciudad: Rosario País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

12-2005Especialista en alta cocina

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Centro: ESAC

Ciudad: Rosario (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocinero especializado en cocina regional

Hostelería

Centro de Estudios: Escuela regional de cocina

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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