

CONTACTO

+34 625 92 67 97

crokker2023@gmail.com

www.linkedin.com/in/néstorolivera

9 08027- Barcelona- España

SOBRE MÍ

Apasionado por la tecnología y la innovación, me considero una persona con muy buenas habilidades comunicativas y que posee facilidad para trabajar en equipo.

IDIOMAS

Español - Nativo

Inglés:

-Hablado: Básico-Escrito: Básico-Leído: Intermedio

MAS INFORMACION

Incorporación Inmediata Disponibilidad completa

CERTIFICACIONES

-Azure Fundamentals az-900

PORTAFOLIO



Nestor Joaquin Olivera Crokker Frontend Developer

DATOS ACADÉMICOS

Fundación Esplai. Barcelona 2023 (5 Meses)

Bootcamp de programación con competencia full stack developer

 Frontend: Html5 /Css3 / JavaScript / jQuery / React / Bootstrap

Backend: Python

 Bases de Datos: SQL / MySQL / MongoDB

Instituto Uruguayo Gastronómico UG, Punta del este, Uruguay

• Técnico Gastronomía

Cocina / Pastelería / Panadería / Marketing / Administración de Personal / Organización y Planificación de Eventos / Principios de Administración / Administración de Procesos Gastronómicos / Costos y Presupuestación / Legislación Técnico Tributaria

EXPERIENCIA LABORAL

Chef

Especiarium Bar- Barcelona, España. 2020 (7 Meses) | 2022 (3 Meses)

- -Control de mercadería
- -Creación de platos
- -Diseño de carta
- -Gestión de Pedidos
- Teleoperador

Plataformas de Inversiones INVESTQ. abril 2022- Setiembre 2022

- -Conversión de clientes
- -Retención
- -Manejo de Herramientas informáticas CRM
- Mozo de almacén

Amazon Spain Fulfilment, S.L (BCN1, El Prat de Llobregat, Barcelona, España). 2021-2022 Amazon

- -Producción
- -Pick
- -Manual Pick

Practicas Gastronomicas .Hotel El Palace 5* Barcelona, 2019 -2020 (6 Meses)

- -Línea de fuegos de entremetiere
- -Línea de fríos
- -Línea de carnes

Practicas Gastronomicas Hotel Miramar 5* Barcelona, España ●2018 Julio - Diciembre (6 Meses

- -Línea de Fuegos
- -Pastelería
- -Eventos Privados (Bodas, Cenas empresariales