

Datos personales

Nombre: Miguel Ángel

Apellidos: Postigo Escabia

Fecha de nacimiento: 09/06/1991

DNI: 30239882B

CP: 41006

Provincia: Sevilla

Dirección: Calle Avión 4 vientos, 8 4, 8ºD

E-mail: miguelangel.postigo.escabia@gmail.com

Teléfono: 651453416

Formación Académica

Diplomatura técnica en Cocina y Gastronomía: Escuela Superior de Hostelería, Taberna del alabardero (Sevilla).

Ciclo Superior en Administración y Finanzas: Centro Educativo Altair (Sevilla).

Bachillerato de Humanidades y Ciencias Sociales: Centro Educativo Altair (Sevilla).

Educación Secundaria Obligatoria (E.S.O): Centro Educativo Altair (Sevilla).

Perfil Profesional

2020 Cocinero hotel Barceló Montecastillo(Jerez de la Frontera)

2018-2020 2º de cocina en el hotel Fontecruz los Seises(Sevilla)

2018 cocinero restaurante El Giraldillo (Sevilla)

2015- 2017 Prácticas de cocina en Taberna del Alabardero (Sevilla)

2017 The Townhouse, compañía Sazus kitchen (Bristol, Reino Unido)

2017Alma Pub &Restaurant, compañía Sazus kitchen (Bristol, Reino Unido)

2017 Catering la fortaleza desempeñando funciones de cocina y sala.

2016. 3 meses prácticas como cocinero Hotel Silken Park san Jorge (Gerona)

2014- 2017 Empleado base The Good Burger (TGB,Restalia,Sevilla) realizando funciones de cocina, sala, caja o tpv, office.

2011 -2013 Administrativo en el Hotel Virgen de los Reyes (Sevilla). Dos años de experiencia de administrativo.

2011 Recepcionista en el hotel Virgen de los Reyes (Sevilla)

2013 Camarero bar Choco & Choco (Sevilla).

Cursos

2014 Curso catering Rangosur en la finca Loreto (Espartinas, Sevilla)

2011-2012 Curso de técnicas de archivos y organización del personal.

2011-2012 Curso de habilidades de comunicación.

2016 Experto en escandallos de platos.

Idiomas:

-Inglés: nivel medio alto oral y escrito.FIRST,B2.

-Francés: nivel básico oral y escrito.

Conocimientos a nivel usuario de:

Sistema operativo Windows.

Contaplús élite 2008. (Experimentado)

Microsoft office (Experimentado)

Internet y correo electrónico.

Otros datos:

Carné de conducir y vehículo propio

Carné de manipulador de alimentos y prevención de riesgos laborales.

Habilidades

-Me considero una persona organizada, con facilidad para las relaciones personales, constante y responsable en el trabajo. Disponibilidad total.