






# PABLO CADAVID

GESTIÓN DE A&B - COCINERO - CAMARERO

## MI PERFIL

Me considero una persona activa y con iniciativa. Creativo e ingenioso, Ser disciplinado y apasionado por aprender me ha llevado a ser polivalente en cualquier puesto enfocado en el sector hostelero. Abierto a cualquier experiencia laboral diferente.

## CONTACTO

-  cadavidcarranciopablo@gmail.com
-  689 642 978
-  /pablocadavidcarrancio

## DATOS DE INTERÉS

### Inglés

Alto especializado en Hostelería

### Francés

Alto especializado en Hostelería

### Informática

Creativo en Redes Sociales. Nivel alto en diseño gráfico (cartas online, QR, posts, anuncios...)

Dominio de programas de gestión (Fidelio, ICG...)

### Vehículo propio

### Disponibilidad horaria

## FORMACIÓN

### CURSO EN ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOSTELERAS

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BILBAO  
2019 - 2020

### DIPLOMA SUPERIOR EN HOSTELERÍA, TÍTULO PROPIO UNIVERSIDAD EUROPEA MIGUEL DE CERVANTES

2019-2020

### GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BILBAO  
2017-2019

### GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE BILBAO  
2015-2017

### CURSO DE GESTIÓN INTEGRAL Y PRÁCTICA DE NEGOCIOS HOSTELEROS

HOTEL ESCUELA LAS CAROLINAS (SANTANDER)  
2014-2015

## EXPERIENCIA LABORAL

### SERVICIO EN SALA

RESTAURANTE LA YERBITA (CANTABRIA)  
MAYO - SEPTIEMBRE 2019

### COCINERO

HOTEL MELIÁ BILBAO  
MARZO - JUNIO 2019 (460 H.)

### COCINERO

COCTELERÍA LA MULA DE MOSCÚ  
MARZO 2017 - MARZO 2018

### COCINERO

RESTAURANTE ETXANOBE (BILBAO) 🌿  
MARZO - JUNIO 2017 (460 H.)

### COCINERO

RESTAURANTE AZURMENDI (BIZKAIA) 🌿🌿🌿  
JUNIO - SEPTIEMBRE 2016



Accede a través del  
código QR para conocer  
más sobre mí

