

José Antonio Ignacio Quinteiro

03501. Benidorm (Alicante)

642 066 002

tucampontevedra@gmail.com



FORMACIÓN ACADÉMICA

EGB. Colegio Príncipe Felipe. Pontevedra (España). 1980

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso personal de hostelería. Programa incorpora obra social (La Caixa). Fundación La Merced Migraciones. Benidorm. Enero – Abril 2020. (255 horas).

Certificado de manipulación de alimentos y alérgenos. CDT. Benidorm. Marzo 2020.

Curso de Sumiller. 120 horas. Adecco. Calpe, Alicante (España). 2010

Atención al Cliente en Situaciones Conflictivas. 60 horas. Adecco. Calpe, Alicante (España). 2008

Excelencia en Atención al Cliente. 30. Adecco. Calpe, Alicante (España). 2008

Sensibilización a la Calidad. 30. Adecco. Calpe, Alicante (España). 2008



EXPERIENCIA PROFESIONAL

AYUDANTE DE COCINA (en prácticas) Hotel Flamingo Oasis (Med Playa). Benidorm. Marzo 2020.

- Colaboración en la rueda de menús, así como la colocación de los productos en envases cara al público en los buffets (presentación, decoración, tiempos, temperaturas...)
- Actuación en el showcooking donde se elaboran productos cara al público.
- Envasar, conservar y generar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas. Procesos de elaboración de alimentos.
- Asistencia a las distintas partidas: caliente y cuarto frío.
- Limpieza maquinaria y utensilios de cocina.

PERSONAL DE LIMPIEZA. Apartamentos turísticos de particulares. Benidorm.2014-2019 (temporadas).

- Limpieza de zonas comunes, cocinas, cuartos de baño.
- Limpieza de cristales y persianas.

AYUDANTE DE COCINA. Restaurante Manila. Benidorm. 2017-2018

- Elaboración de menús diarios
- Responsable de platos fríos.

JEFE DE COCINA. Restaurante el Velador. Benidorm. 2016

AYUDANTE DE COCINA. Bar de Tapas Aquí me Quedo. Benidorm. 2014-2015

- Elaboración de tapas
- Elaboración de pinchos

CAMARERO DE SALA. Restaurante el Corral del Pollo. Benidorm. 2011-2013

- Preparación de comedor
- Servicio y atención al cliente.

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE RESTAURANTE Y BARES. Hotel Galetamar. Calpe. Alicante. 2008-2009

GERENTE. Restaurante el Raco Gallego. Calpe. Alicante. 2006-2011

MAITRE. Restaurante Club Nautico de Calpe. Calpe. Alicante. 2004-2006

- Elaboración de Menús específicos para Eventos
- Recepción de clientes
- Responsables de compras
- Atención al cliente.

MAITRE. Restaurante la Capella. Altea. 2002-2005

- Recepción de clientes
- Responsables de compras
- Atención al cliente.

PERSONAL DE SUPERMERCADO. Supermercados Froiz. Pontevedra.1989-1997.

- Personal de sección de charcutería y frutería.
- Mozo de almacén: gestión de pedidos, control de stock, carga y descarga, etc.
- Atención al cliente y cobro y cuadro de caja.



COMPETENCIAS PROFESIONALES

- Trabajo en equipo
- Don de gentes
- Ganas de superación
- Capacidad de la adaptación
- Liderazgo
- Actitud positiva
- Iniciativa



COMPETENCIAS PERSONALES

- Paciencia
- Puntualidad
- Generoso
- Trabajador
- Sociable



IDIOMAS

- **Español:** Lengua materna.
- **Gallego:** Lengua materna.
- **Inglés.** A1
- **Francés.** B1
- **Valenciano.** B2

INFORMÁTICA

- Entorno Windows básico
- Paquete Office básico
- Internet básico

OTROS DATOS

- Disponibilidad Completa