

Agustín Rafael Durruthy Larrinaga

643 252 371

durruthylarrinaga@gmail.com

PERFIL

Actualmente estoy interesado en trabajar como mozo de almacén, operario de carga y descarga, portero entre otros. La experiencia de hostelería me ha aportado competencias que puedo desarrollar en otros puestos como la atención al cliente, el trabajo en equipo y la organización.

HABILIDADES

Capacidad de organización
Equipo de trabajo
Capacidad de aprendizaje
Comunicación
Responsabilidad
Flexibilidad y capacidad de adaptación

29003-Málaga

ESTUDIOS

07/2021

La Habana
Cuba

Bachillerato y Formación en Dependiente
Gastronómico (Camarero)
René Ramos Latour

EXPERIENCIA PROFESIONAL

De 12/2023-
01/2024
(Málaga)

PEÓN DE MATADERO

Prolongo

- Orden, limpieza y mantenimiento de las zonas y herramientas de trabajo.
- Limpieza y mantenimiento general del área de trabajo
- Clasificación y preparación de productos elaborados.
- Participación en la producción y ensamblaje de piezas y componentes cárnicos.
- Carga de piezas cárnicas.

De 09/2021-
11/2022
(La Habana)
Cuba

CAMARERO

Hoteles Huanacán e Isla Azul

- Atención al Cliente
- Toma de Comanda y asesoramiento acerca de las ofertas del establecimiento.
- Estricto cumplimiento de las medidas de limpieza, higiene y cuidado del establecimiento.
- Atención a las mesas asignadas para garantizar un servicio de calidad.
- Presentación de menús a clientes y toma de comandas.
- Gestión de Reservas y asignación de mesas.
- Organización de mesas y sillas tanto en terrazas como salas
- Comunicación con el personal de cocina.
- Apoyo en la gestión de proveedores y pedidos.
- Caja y cobro.

De 01/2021-
07/2021
(La Habana)
Cuba

AYUDANTE DE COCINA

Hotel Gran Vía

- Cortes y preparación de carnes, pescados y verduras.
- Elaboración de platos bajo la supervisión del responsable de cocina.
- Asistencia en la realización de eventos y banquetes especiales.
- Almacenamiento y conservación adecuada de materias primas.
- Colaboración en la implementación de nuevas técnicas culinarias.
- Participación en la elaboración de postres y repostería básica.