



Móvil: 645 67 13 44

inthefuture31@gmail.com

Benidorm 03501 (Alicante)

D.N.I. 48.324.835 – H

Alejandro Noe Garcia Castillo

Información personal

Estado civil: Soltero

Nacionalidad: Español

Fecha de nacimiento: 31/07/1981

Lugar de nacimiento: Benidorm

Experiencia profesional

Hotel Benidorm City Olympia (Benidorm) 9 meses

- Jefe de cocina / cocinero

Gran Hotel Luxor (Benidorm) 3 meses

- Cocinero encargado de partida caliente y eventos.

Gran Hotel Bali (Cala de Benidorm) 4 meses

- Cocinero encargado de partida caliente y cuarto frio.

Restaurante Carpe Diem (Cala de Villajoyosa) 2 años

- Cocinero encargado de elaborar os menús diarios.

Hoteles Poseidon – Poseidon Palace (Benidorm) 2 años

- Cocinero en la zona caliente trabajando en las diversas partidas en las que se divide (Plancha, paellas, guisos, salsas, etc.)

Restaurantes Coco Loco (Albir) 2 años

- Cocinero encargado de realizar elaboraciones y dar servicio tanto de partida fría como de caliente y postres.

Rotando habitualmente por las 3 partidas.

Hotel les Dunes Comodoro (Benidorm) 2 meses

- Ayudante de cocina encargado de la zona de cuarto frio.

Restaurante LOLITA (San Vicente del Raspeig) 9 meses

Restaurante de reciente creación de cocina moderna y mediterránea de autor.

- Ayudante de cocina responsable de la elaboración de la partida de postres y entrantes.

Restaurante La Vid (Aspe) 1 año

- Ayudante de cocina encargado de la preparación de entrantes rotando por carnes, pescados y arroces.

Hotel Asia Gardens Barceló (Finestrat) 6 meses

- Ayudante de cocina encargado de cocina central rotando por partida de frío y caliente.

**Titulación y
Formación
Académica**

- Título de COCINERO obtenido realizando en el CDT el curso equivalente de 1.050h de duración (28 Junio de 2006).

- E.G.B, B.U.P. + C.O.U. en el instituto Pere Maria Orts i Bosch de Benidorm.

- IDIOMAS: Ingles, nivel acorde a los estudios realizados
Valenciano, nivel acorde a los estudios

**Formación
Complementaria**

- Curso “Cocina de Autor” Restaurante “Arrop” (Gandía) con una duración de 8h cursado el 29 de Mayo de 2006

- Curso “Últimas tendencias en Pastelería-L’Ecole Du Grand Chocolat Valrhona con una duración de 13h cursado los días 19 y 20 de Abril de 2006.

- Curso “Postres Para Restaurantes” con una duración de 8h cursado los días 28 y 29 de Marzo de 2006

- Curso “Cocina Temática” con una duración de 8h cursado los días 19 y 20 de Octubre de Octubre de 2005.

- Curso”Técnicas De Corte De Jamón” con una duración de 8h cursado los días 28 y 29 de Noviembre de 2006.

- Curso “ Menús Navideños” con una duración de 8h cursado los días

30 y 1 de Diciembre de 2005.

- Cursos “Ensaladas Para Hoteles Y Restaurantes” con una duración de 8h cursado los días 22 y 23 de Marzo de 2006.

- Curso de ofimática (Word, Excel, PowerPoint), diseño con Corel Draw, Adobe Photoshop.

**Otros datos
de interés**

- Carnet de conducir: B1, A1

- Vehículo Propio: SI

- Disponibilidad para desplazarse: SI