



GUILLERMO CRESPO

PASTELERO - COCINERO



Email apiciuscrespo@gmail.com



Dirección Ugarte Doña María 16
Tudela (Navarra)



Móvil (+34) 627 98 45 78



Permis B1

COMPETENCIAS

- Meticuloso
- Creativo
- Autónomo
- Apasionado
- Organizado

IDIOMAS

- Inglés
- Francés
- Español

INFORMÁTICA

- Microsoft Word
- Microsoft Excel
- Aplifisa (gestión de stocks)
- Contaplus (gestion de empresa)

DISTINCIONES

- Mejor joven cocinero de Salamanca 2015 | Finalista
- Celichef (un reto sin gluten) 2016 | Segunda plaza
- Mejor joven cocinero de Salamanca 2016 | Finalista

EXPERIENCIA

• 2012 Mayo – Julio

Restaurante Cuatro Gatos

Puesto: Camarero

• 2012 Febrero - Abril 2015

Barquillos y Obleas Salamanca

Puesto: Ayudante de pastelería

• 2014 Junio - Septiembre

Restaurante Los Faroles

Poste: Ayudante de cocina

• 2015 Junio - Septiembre

Restaurant La Posada de María

Poste: Ayudante de cocina

• 2017 Marzo - Marzo

Art Hotel Kalelarga 4*

Puesto: Ayudante de pastelería (stage)

• 2017 Marzo - Marzo

Relais & Chateaux Hotel Bastion 4*

Puesto: Ayudante de pastelería (stage)

• 2017 Marzo – Septiembre

Falkensteiner Iadera Hotel & Spa 5*

Puesto: Ayudante de pastelería | Pastelero

• 2017 Diciembre - Diciembre

Pâtisserie Delicatessen

Puesto: Ayudante de pastelería (stage)

FORMACIÓN

• 2011-2012

Servicios en Restauración

Escuela: Fonda Veracruz

• 2013-2015

Cocina y Gastronomía

Escuela: Fonda Veracruz

• 2015-2017

Pastelería, Panadería y Confitería

Escuela I.E.S Francisco Salinas

• 2017

Intolerancias y alergias alimentarias

Escuela: ACECALE Castilla y León