

# ADRIÁN BÉJAR SEGOVIA

---

Grado superior de Dirección de cocina.

Fecha de nacimiento 10/10/1989.

C/ Sofía nº4 D, La Nucia – Alicante.

661028310

[bejaradrian@gmail.com](mailto:bejaradrian@gmail.com)



## FORMACIÓN ACADÉMICA

---

-Título de graduado en secundaria.

-Bachiller rama de ciencias sociales en el I.E.S Bellaguarda (Altea)

-Ciclo formativo grado superior Dirección de cocina en el I.E.S. Mediterránea (Benidorm)

## EXPERIENCIA COMPLEMENTARIA

---

-Curso Avanzado de Office e Internet (300 horas)

-Curso en CDT Benidorm Domingo Devesa: Mousses y semifríos para restaurantes.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

---

2015-2017 Postrero en Rte. El Cantal (Calpe)

2014-2015 Pastelero en Virgen del Sufragio (Benidorm)

2012-2015 Ayudante de cocina en Rte. El Cantal (Calpe)

2017 (marzo- junio) Stage en Crujiente. (Redován)

2017 – 2018 Pastelero en Crujiente, con Jose Manuel Marcos Candela. (Redován)

-Actualmente postrero en el restaurante El Cantal (Calpe)

## IDIOMAS

---

Castellano: Lengua materna.

Valenciano: Nivel alto.

Ingles Nivel: Medio.

## INFORMÁTICA

---

Conocimientos avanzados de Office, Internet y Programas de Diseño de Video e Imagen.

## OTROS DATOS DE INTERES

---

Trabajar, trabajar y trabajar es lo único que quiero. Siempre formándome con profesionales e intentando aportar todo lo que pueda en el lugar en el que esté.