

MARCO ANTONIO FRANCO MEGÍAS

Móvil: 665 023 183

Email: marcofrmeg@yahoo.es



-  Marco Antonio Franco Megías (dulces y salados)
-  Sueños (panadería-bollería y pastelería)

FORMACIÓN

- **BACHILLERATO**, cursado en el Instituto de Bachillerato Pérez Galdós (1993).

PASTELERIA Y PANADERIA Y BOLLERIA

- **Certificado de profesionalidad de operaciones básicas de PASTELERIA de 340 horas**, cursado en **Formavanza (2016)**.
- **Certificado de profesionalidad de PANADERIA Y BOLLERIA de 420 horas**, cursado en la escuela de hostelería y turismo de Las Palmas de Gran Canaria (2017).
- **Certificado de profesionalidad de REPOSTERIA de 420 horas** en el CHT (centro de hostelería y turismo de Maspalomas) (2018).
- **(SEP-OCT) Curso BASICO PROFESIONAL de PASTELERÍA cursado en la “Escuela internacional de pastelería de “MARIA SELYANINA”, de 160 horas de duración (2018)**.

COCINA

- **Certificado de profesionalidad de COCINA de 820 horas**, cursado en la escuela de hostelería y turismo de Las Palmas de Gran Canaria (2015).
- **Carnet de MANIPULADOR DE ALIMENTOS** cursado en la escuela de hostelería y turismo de Las Palmas de Gran Canaria (2015).

EXPERIENCIA LABORAL EN PANADERIA Y PASTELERIA

- **Pansuague** (Realización de prácticas de empresa (26-Jun-2017/21-Jul-2017)
Funciones:
 - Apoyo a los panaderos y pasteleros en la elaboración de los diferentes productos de panadería bollería y pastelería que la empresa tiene a la venta.
- **Panadería Miguel Díaz** (Realización de prácticas de empresa (15-Sep-2016/30-Sep-2016)
Funciones:
 - Apoyo a los panaderos y pasteleros en la elaboración de los diferentes productos de panadería y bollería que la empresa tiene a la venta.

REFERENCIAS

- **Colaboraciones en diferentes ferias gastronómicas en GRAN CANARIA como ASISTENTE DEL CHEF PASTELERO Y DOCENTE DE PANADERIA Y BOLLERIA LUIS FUENTES (696809418).**

GRAN CANARIA GASTROFEST (2017)
GRAN CANARIA ME GUSTA (2018)

JORNADAS GASTRONOMICAS DE INGENIO (2018)
FIMAR FERIA DEL MAR EN GRAN CANARIA (2017)
JORNADAS GASTRONOMICAS DEL SURESTE (2018)
JORNADAS GASTRONOMICAS EL SEÑORIO DE AGUIMES (2016)
PONENCIA SOBRELAS MASAS SIN GLUTEN (2018)
PONENCIAS Y DEMOSTRATIVOS SOBRE BOMBONERIA DE AUTOR (2018)
DEMOSTRATIVOS SOBRE LAS ALGAS EN LA PASTELERIA (2017)
PONENCIA SOBRE PASTELERIA NAVIDEÑA (2017)

EXPERIENCIA LABORAL EN COCINA

-02-21 Marzo 2018. Ayudante de cocina en el restaurante **VIPS (Centro comercial el Muelle)**

Funciones:

- Apoyo a los cocineros en la preparación y montaje de los platos de la carta.
- Limpieza de gran parte del menaje de los restaurantes **Vips y Ginos**, pertenecientes al grupo **Vips**.

-14-29 Septiembre 2017. Realización de sustitución como ayudante de cocina y friegaplatos en las cocinas del:

- Comedor de personal del **Hotel Anfi del Mar (Boanva Canarias)**.
- Restaurante del **Apartahotel Valle Marina (Boanva Canarias)**.

Funciones:

- Apoyo en la preparación y montaje de los platos que forman tanto el buffet frío como el caliente (Almuerzo).
- Apoyo en la limpieza e higienización de la cocina.
- Mayo 2017-Noviembre 2017** Realización de extras como friegaplatos y elaboración de parte de la repostería en el restaurante **El Puertillo**
- Julio 2016-Mayo 2017** .Realización de extras como ayudante de cocina a través de **E.T.T** en los siguientes hoteles:

-Hotel Baobab Resort de Lopesan.

-Palacio de Congresos y Convenciones de Playa del Inglés. (Participación en eventos)

-Hotel Cordial Mogán Playa (realización de extras como ayudante de cocina y ayudante de pastelería.

-Hotel Cantur (Realización de prácticas de empresa (01-Sep-2105/15-Sep-2015)-(20-Oct-2015/01-Dic-2015) como **cocinero**.

Funciones:

- Apoyo en la preparación y el montaje de las pre-elaboraciones de los platos que forman los buffets frío y caliente tanto en: desayunos, almuerzos y cenas.
- Restaurante Lanzarote S.L.** (Realización de prácticas de empresa 09-Abril-2013/ 20-Abril-2013)

Ayudante de Cocina.

Funciones:

- Realización de las pre-elaboraciones de los diferentes platos que se sirven en el restaurante.
- Adecuación e higienización de la cocina.

OTROS

-Centro Insular de Ortodoncia Febrero 2015-Marzo 2016.

Limpiador.

Funciones: Limpieza e higienización de la clínica

- **F&R Ingeniería Estructural E.I.R.L (Lima-Perú)** Septiembre 2013- Abril 2014.

Ayudante.

Funciones: Corte, esmerilado, lijado y pintado de elementos de techo metálico.

COMPETENCIAS PERSONALES

- Disponibilidad inmediata y de cambio de residencia.
- Ingles nivel medio.
- Carnet de conducir B1.