



DALAL SAYEH SEFIANI

CV Inscrito
desde Infojobs

Docente en Hostelería y Turismo

Área de Cocina



6108565090



dalalsayeh83@gmail.com



<https://bit.ly/dalalsayehlinkdin>

SOBRE MI

Soy un profesional con experiencia en el sector, que posee conocimientos profundos sobre la industria hotelera, gastronómica y turística. Tengo la capacidad de transmitir los conocimientos de manera clara y concisa a los alumnos, utilizando métodos de enseñanza innovadores y adaptados a las necesidades de cada grupo. Además con habilidades de comunicación efectivas, soy un apasionado por el trabajo y estoy constantemente actualizado sobre las últimas tendencias y novedades en el sector. También soy capaz de motivar a los alumnos, fomentar el trabajo en equipo y desarrollar habilidades de liderazgo entre ellos.

IDIOMAS

FRANCÉS: BILINGUE

ÁRABE: MATERNO

CASTELLANO: ALTO

INGLÉS: PRE

INTERMEDIATE 2

ÁLEMAN: ELEMENTARY

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- 2015-2017: Jefa de cocina en el restaurante Premierk Bibao, Bilbao
- 2013-2014: Segunda jefa de cocina en el Restaurante Italo Ristorante, Sevilla
- 2010-2012 : Atención al cliente en MEETIC.ES, Data base factory
- 2010-2012 : Representante comercial, Sociedad IBERCANTOS, Valencia
- 2008-2010 : Jefa de cocina especialidad en Sushi, OH-BENTO, Bruselas
- 2005-2007 : Jefa de cocina en el Hotel Il Castillas, Madrid.
- 2004-2005 : Segunda jefa de cocina en el Restaurante IBOO, Madrid
- 2001-2004 : Atención al cliente en el SFR, servicio de venta.

Formación Académica

- 2024 : SSCE0110 Certificado de Habilidades a la Docencia A, B y C . Instituto para la Formación de Actividades Prácticas. (340 Horas)
- 2024 :SSCE082P Diploma en Gestión y Metodología Práctica del E-Learning en MOODLE. Asociación de Centros Autónomos de Enseñanza. (90 Horas)
- 2001-2003 : Diploma de Técnico Superior en Hostelería y Turismo Instituto de Tecnología Hotelera y Turística,
- 1999-2001 : Diploma de Técnico en Hostelería y Turismo Instituto de Tecnología Hotelera y Turística,
- 1997-1998 : Bachiller en Ciencias.

Formación Complementaria

- 2024: ITIFC0003 Protocolos de red y tecnologías aplicadas a la ciberseguridad, NRED SOLUCIONES FORMATIVAS, SLU.(40 horas).
- 2024: RSKC23/00049/14/001 Habilidades directivas y gestión de equipos de Asoc. de centros autónomos de enseñanza privada.(120 horas)
- 2024: SSCE028PO Creación y dinamización de comunidades virtuales en entornos educativos, ACADE (60 horas).
- 2024: SSCE29- Metodologías para el aula virtual, Centro UP Formación.(60 h)
- 2019 : MF 0233_2 Actividades de Gestión Administrativa, Centro Informático y Gestión MEATZE, S.L. (190 Horas)
- 2011: Certificado de Secretaria -Contable, la Gran Escuela de Gestión. (300 h)
- 2007: Diploma de Gestión Hotelera, Centro de Estudios CEAC. (420 Horas)
- 2005: Certificado de Formación General en la Actividad Hotelera y de Restauración Adecal Alimentaria S.L,

Herramienta Ofimática Y Software de Contabilidad





Formación Académica

2025: ELES0110 Certificado Desarrollo de Proyectos de Infraestructuras de Telecomunicación y de Redes de Voz y Datos en el Entorno de Edificios (500 Horas).

2025: Certificado Profesional de Ciencia de datos de IBM Skills Network.

2024 : SSCE0110 Certificado de Habilidades a la Docencia A, B y C . Instituto para la Formación de Actividades Prácticas. (340 Horas)

2024 :SSCE082P Diploma en Gestión y Metodología Práctica del E-Learning en MOODLE. Asociación de Centros Autónomos de Enseñanza. (90 Horas)

2001-2003 : Diploma de Técnico Superior en Hostelería y Turismo Instituto de Tecnología Hotelera y Turística,

1999-2001 : Diploma de Técnico en Hostelería y Turismo Instituto de Tecnología Hotelera y Turística,

1997-1998 : Bachillerato en Ciencias Aplicadas.

Formación Complementaria

2025: Certificado de Google AI Essentials.

2024: Certificado de Coding foundations de Universidad Bottega.

2024: ITIFC0003 Protocolos de red y tecnologías aplicadas a la ciberseguridad, NRED SOLUCIONES FORMATIVAS, SLU.(40 horas).

2024: RSKC23/00049/14/001 Habilidades directivas y gestión de equipos de Asoc. de centros autónomos de enseñanza privada.(120 horas)

2024: SSCE028PO Creación y dinamización de comunidades virtuales en entornos educativos, ACADE - Asociación de Centros Autónomos (60 horas).

2024: SSCE29- Metodologías para el aula virtual, Centro UP Formación.(60 h)

2019 : MF 0233_2 Actividades de Gestión Administrativa, Centro Informático y Gestión MEATZE, S.L. (190 Horas).

2007 : Diploma de Gestión Hotelera, Centro de Estudios CEAC. (420 Horas).



Experiencia

2015-2017: Jefa de cocina en el restaurante Premierk Bibao, Bilbao

2013-2014: Segunda jefa de cocina en el Restaurante Italo Ristorante, Sevilla

2010-2012 : Atención al cliente en MEETIC.ES, Data base factory

2010-2012 : Representante comercial, Sociedad IBERCANTOS, Valencia

2008-2010 : Jefa de cocina especialidad en Sushi, OH-BENTO, Bruselas

2005-2007 : Jefa de cocina en el Hotel II Castillas, Madrid.

2004-2005 : Segunda jefa de cocina en el Restaurante IBOO, Madrid

2001-2004 : Atención al cliente en el SFR, servicio de venta.

Idiomas

Francés: Bilingue

Árabe: Materno

Castellano: Alto

Inglés: Pre intermediate 2

Áleman: Basico

Herramienta Ofimática Y Software de Contabilidad



DALAL SAYEH SEFIANI

Técnico en
Telecomunicaciones

Contacto

6108565090

dalalsayeh83@gmail.com

48012

Sobre Mi

Soy un técnico de telecomunicaciones competente y dedicado, con sólidos conocimientos técnicos y habilidades para resolver problemas de manera eficiente. Mi responsabilidad y actitud proactiva garantizan la calidad y seguridad en las redes y sistemas que gestiono, siempre dispuesto a aprender y mejorar para ofrecer el mejor servicio posible.