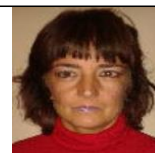


- ANÓNIMODirección web: <http://florencasado.micvweb.com>

Ciudad: Castilleja de la Cuesta CP: 41950(Sevilla) País: España

**EXPERIENCIA:**

5/2009 - 11/2014 Empresa: Resturante Novolivo

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera encargada de toda la elaboracion de la misma.Encargada de preparar los 5 primeros platos diferentes de un menu diario,5 segundos y los postres caseros.Ademas teniamos una amplia carta en la que abarcaba platos frios:ensaladas,aliños,ensaladillas,etc.Guisos de temporada,arroces,carnes a la brasa,pescados plancha y fritos.De todo ello me encargaba yo y mi ayudante a la cual tenia que supervisar. Tambien encargada de tratar con los proveedores y de recibir las mercancías.

Ciudad: Sevilla País: España

11/2014 - 7/2015 Empresa: Cerveceria La Marina

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizaba las funciones de ayudante de cocina bajo las ordenes del jefe de la misma,elaborando y preparando todos y cada uno de los platos de la carta.Antes del servicio su preparacion.Durante el servicio su emplatado y al finalizar colaboraba en la limpieza y mantenimiento de las superficies.

Ciudad: Sevilla País: España

7/2015 - 8/2015 Empresa: Hotel Novotel

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Encargada del buffets de desayunos,reponiendo a la vez que se iba acabando y preparando los carros para el del dia siguiente.Colaborando con la elaboracion del menu del personal y adelantando los platos bde la carta.En este puesto estaba bajo las ordenes del jefe de cocina del hotel.Capacidad adquirida la de llevar el servicio de buffets de desayuno,la elaboracion del menu del personal y de la propia carta en si yo sola.

Ciudad: Sevilla País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-1982

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Centro: COLEGIO VAZQUEZ DE MELLA

Ciudad: PAMPLONA (España)

6-1984

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Otra no especificada

Centro: INABAD

Ciudad: pAMPLONA (España)

11-2002Ayudante de cocina

Otro no especificado

Hostelería

Manipulacion correcta de verduras,carnes y pescados.Elaboracion de algunas salsas,fondos y platos mas tradicionales.Tambien algo de reposteria.

Centro: Jardin de la Pacheca

Ciudad: Sevilla (España)

7-2015Certificado de cocinera

Otro no especificado

Hostelería

Manipulacion correcta de carnes y pescados.Elaboracion de verduras,pastas,arroz,salsas,guisos,sopas,fondos,etc.Cocina regional,nacional e internacional.Instalaciones de una cocina,menaje,baterias.Elaboracion de reposteria.

Centro: Escuela de hosteleria San Marcos

Ciudad: Sevilla (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Manipulador de alimentos mayor riesgo

Hostelería

Centro de Estudios: BIOCONTROL CONTROLTEC,S.C.A

Información adicional: Manipulacion correcta de los alimentos.Prevenccion de las contaminaciones cruzadas.Trazabilidad de los productos.Aplicaciones de planes de riesgo de control.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Trabajar como cocinera en una Hotel,esa es mi prioridad.Si me tengo que cinformar en un tiempo siendo la ayudante de cocina no me importaria.

CUALIDADES:

Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Sensible, Servicial, Trabajador/a

INTERESES:

Atletismo, Ciclismo, Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Música Variada

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/florencasado>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
