

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

Ciudad: Málaga CP: 29010(Málaga) País: España

**EXPERIENCIA:**

6/2013 - 10/2013 Empresa: RESTAURANTE ANNUA, 1 ESTRELLA MICHELIN

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina, en cuarto frío, en restaurante Annua, Cantabria, condecorado con una Estrella Michelin en 2012, la cual conservo durante mis practicas de 2013.

Jefe de partida en cuarto frío durante la ausencia del superior sus días libres.

Ciudad: SAN VICENTE DE LA BARQUERA, CANTABRIA País: España

10/2013 - 1/2014 Empresa: LA FONTANA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Funcionamiento correcto de una cocina, mantenimiento, producción, higiene y limpieza, control de stock, servicio, etc.

Ciudad: JAEN País: España

1/2014 - 2/2014 Empresa: LA ABADIA DEL MONJE

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Funcionamiento correcto de una cocina, mantenimiento, producción, higiene y limpieza, control de stock, servicio, etc.

Ciudad: MANCHA REAL País: España

2/2014 - 6/2014 Empresa: RUSILLO TAPAS

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Funcionamiento correcto de una cocina, mantenimiento, producción, higiene y limpieza, control de stock, servicio, etc.

Ciudad: JAEN País: España

6/2014 - 11/2014 Empresa: MUERDE LA PASTA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preparación y montaje de lineal en buffet libre italiano, encargada de cuarto frío. limpieza, control de stock. etc. 1000 pax al día.

Ciudad: Málaga País: España

12/2014 - 4/2015 Empresa: RESTAURANTE ESTRELLA MASIA SALAT

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefa de partida de cuarto frío. Control completo de la partida. Además de cubrir las demás partidas en los descansos de los compañeros. Cocina mediterránea y tradicional. Menús diarios de 90 pax aproximadamente. Elaboración de carta, menús de grupos, menú especial, etc

Ciudad: LLEIDA País: España

5/2015 - 7/2015 Empresa: HOTEL 5 SANTA PAULA RESTAURANTE EL CLAUSTRO Y LA MARQUESA

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera en hotel de 5 estrellas, turno de mañana, preparación de desayunos y preparación al servicio, comida de diseño y calidad, control de stock, limpieza, producción, etc. Además de Cocinera en restaurante para eventos, producción y servicio del evento, además de servicio del restaurante con terraza, limpieza, control de stock. Cocina de diseño.

Ciudad: GRANADA País: España

7/2015 - 9/2015 Empresa: EUREST COLECTIVIDADES, RESIDENCIAL SENIOR

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera en residencia de ancianos, 95 pax. Cuidado en la cocina, control de stock, producción y servicio, control de calidad, alérgenos, desinfección, etc.

Ciudad: GRANADA País: España

11/2015 - 4/2016 Empresa: HOTEL 4 SENTIDO PLAYA ESMERALDA, H10

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera en hotel de 4 estrellas en Fuerteventura, pasando por todos los puestos, desayuno, almuerzo, caliente, cuarto frío, montaje y pastelería. 900 pax aproximadamente. Comida tradicional además de internacional, sushi, carpaccios, asados, marinados, etc.

Ciudad: FUERTEVENTURA País: España

6/2016 - 10/2016 Empresa: EUREST COLECTIVIDADES, RESIDENCIAL SENIOR

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Jefe de Cocina. Gestionar el servicio de alimentación: desayuno, comida, merienda y cenas. Coordinar y controlar estrictamente Plan de APPCC, tipos de dietas, trazabilidad de los alimentos, recogida de muestra, mantenimiento y limpieza de menaje, maquinaria y utensilios de cocina, control de stock, correcto funcionamiento de cocina. Personal a cargo 6 personas. Realización de auditorías satisfactorias.

Ciudad: MÁLAGA País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

3-2003 AUXILIAR DE ENFERMERÍA

FP2 / Grado Medio

Otra no especificada

Centro: SANTA MARÍA DE LOS APOSTÓLES

Ciudad: JAÉN

2-2008 TÉCNICO SUPERIOR DOCUMENTACIÓN SANITARIA

FP3 / Grado Superior

Otra no especificada

Centro: SAFA

Ciudad: UBEDA

9-2013 TÉCNICO EN ESTABLECIMIENTO Y RESTAURACIÓN

Otro no especificado

Hostelería

Curso de 1000 horas de las cuales más de 800 fueron de atención al público en el restaurante de la escuela. Asignaturas específicas de la profesión. Inglés enfocado a la hostelería y 3 meses de prácticas en restaurante

galardonado con estrella Michelin.

Centro: ESCUELA DE HOSTELERIA GAMBRINUS, HEINEKEN

Ciudad: JAEN (España)

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Busco un trabajo estable que me permita hacer lo que mas me gusta, retos para seguir aprendiendo día a día y seguir formándome.

CUALIDADES:

Amable, Cariñoso/a, Decidido/a, Eficiente, Fiable, Flexible, Gracioso/a, Imaginativo/a, Responsable, Sociable, Trabajador/a

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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