

- ANÓNIMODirección web: <http://maiteydelgado25.micvweb.com>Ciudad: Moron CP: 1708(Buenos aires) País: Argentina

EXPERIENCIA:

/ - / Empresa: Hospital publico. Moron Area Profesional:Sanidad, farmacia y servicios sociales

Descripción del puesto: Empleado de comedor escolar del 2016 hasta 2019

Tareas a realizar Me desempeño como cocinera en un jardín maternal, para 70 personas. Lo que realizo son preparaciones de alimentos para los chicos y el personal ,manejo de stock de mercaderías, limpieza de sector cocina.

Empleado como franquera en el hospital de morón. Desde 2018 hasta 2019.

Mis tareas a realizar desempeñar en diferente bacha o sector de cocinas que me enviaba, tanto para los pacientes y los empleados, manejo de cantidades y porciones.

También me desempeño en el área de limpieza en el hospital de Morón,en diferentes área,tanto maternal como las áreas cerrada y en sector progresivo.

Empleado en servicios de catering Me desempeñaba como cocinera con diferentes menú tantos fríos como caliente, en emplastados de platos principal ,como la recepción.Estos trabajos fueron eventuales.

• Empleado Casa particular, Ituzaingó

Puesto Cocinera/ Trabajadora de casas particulares

Tareas realizadas preparación de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, preparación de platos fríos y calientes. Limpieza de dormitorios y comedores, sanitarios y parque, lavado y planchado de ropa.

Período 03/2014

• Empleado Casa particular, Country San Diego

Puesto Cocinera/ Trabajadora de casas particulares

Tareas realizadas preparaciones de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, preparación de platos fríos y calientes. Limpieza de dormitorios y comedores, sanitarios y parque, lavado y planchado de ropa.

Período 03/2011 al 04/2012

• Empleado Panadería "La Unión", Morón

Ciudad: Moron País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias Sociales

Centro: Escuela media 7

Ciudad: Merlo (Argentina)

-Técnica en gastronomía

FP1 (Formación Profesional)

Los conocimientos culinarios fui aprendiendo en la práctica. En la escuela gastronómica aprendí la Buena práctica de higiene,cocciones cortas. Diferentes platos. Sus preparaciones. Ser disciplinado. A la hora de cocinar.

Centro: IMES

Ciudad: Moron (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocinera escolar

Centro de Estudios: Cfprofecional

Manipulacion de alimento

Centro de Estudios: Cfprofecional

Panadero y confitero

Centro de Estudios: Cfprofecional

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/maiteydelgado25>

- ANÓNIMO

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