

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

Ciudad: Valladolid CP: 47013(Valladolid) País: España



EXPERIENCIA:

9/1999 - 2/2001 Empresa: Obrador Jimeno

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Oficial de Segunda, realizando tareas propias de un obrador de pastelería. Elaboraciones de chocolate.

Ciudad: Valladolid País: España

5/2001 - 3/2005 Empresa: Horno Júcar

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajos de confitería y pastelería. Elaboración de pastas de té, bizcochos, cremas, mermeladas y resto de tareas propias de un obrador de confitería y pastelería.

Ciudad: Valladolid País: España

12/2005 - 3/2013 Empresa: Nazapán SL

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: He trabajado en la línea de troquel de pastas, galletas y escudillado de masas y líneas de bañado, envasado y empaquetado del producto final desde 2005 hasta el 2013. Empecé haciendo las masas y terminé encargada de las máquinas de las líneas de producción.

Ciudad: Valladolid País: España

6/2014 - 6/2015 Empresa: Queserías Entrepinares

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Línea de envasado de quesos

Ciudad: Valladolid País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

4-2014 Cocina y pastelería

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Todos los relacionados con la cocina y pastelería.

El título me acredita para la gestión y organización de cocina y pastelería.

Centro: Centro de Formación Nacional

Ciudad: Valladolid (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Control de calidad de los alimentos

Otra no especificada

Centro de Estudios: Centro tecnológico del cereal de Palencia

Información adicional: ISO 9001

Maximizar la calidad de los alimentos en todos los procesos de su elaboración.

Prevención de riesgos laborales

Otra no especificada

Centro de Estudios: CVE Valladolid

Información adicional: Utilización de epis y seguridad en el trabajo.

Manipulación de alimentos APPCC

Otra no especificada

Centro de Estudios: CVE Valladolid

Información adicional: Análisis de peligros y puntos críticos de los alimentos.

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/margaritamendozaandres>

- ANÓNIMO

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