

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://sotojorge1514.micvweb.com>

Ciudad: Jerez de la Frontera CP: 11405(Cádiz) País: España

---

## EXPERIENCIA:

11/2015 - 6/2019 Empresa: Residencia de Pensionista de Jerez Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: jefa de cocina realizar los menús, organizar la planilla de los trabajadores, organizar el trabajo de cada uno de los trabajadores, recogida de muestra testigo, control de la adecuada manipulación de los alimentos y control de la correcta limpieza y desinfección de maquinaria y material de trabajo.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

6/2019 - 9/2020 Empresa: Servicio Andaluz de Salud Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizar la manipulación de los alimentos

Ciudad: San Fernando País: España

-----

10/2020 - 4/2021 Empresa: Servicio Andaluz de Salud Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: realizar la manipulacion de los menus

Ciudad: San Fernando País: España

-----

5/2021 - 6/2021 Empresa: Servicio Andaluz de Salud Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizar los menús

Ciudad: San Fernando País: España

-----

6/2021 - 12/2021 Empresa: Centro de Menores Tolosa Latour Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Oficial de 1ª de cocina, realización de pedido, recepción de la materia y trazabilidad. Realizar el menú y adaptarlo a las diferentes alergias que se puedan presentar.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

7-2008Tecnico Superior en Restauracion

FP3 / Grado Superior

Hostelería

manipulación de los alimentos

marketing

fool

gestion y administracion de empresa

Centro: Instituto Provincial Fernando Quiñones

Ciudad: Cadiz (España)

-----

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL ÁMBITO SANITARIO

Hostelería

Centro de Estudios: UGT

Información adicional: LOA ALIMENTOS. CLASIFICACION Y CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS  
LA ALIMENTACIÓN DE LOS PACIENTES  
TIPOS DE DIETAS.CONCEPTOS BASICOS  
EMPLATADO, DISTRIBUCIÓN Y RECOGIDA  
ÇONSRVACIONY DISTRIBUCION Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SEGUN SU CLASIFICACION

---

MANIPULACION DE ALIMENTOS, INFORMACION ALIMENTARIA Y CONTROL DE ALÉRGENOS POR  
PROFESIONALES DE RESID

Hostelería

Centro de Estudios: IAAP

Información adicional: MANIPULACION DE ALIMENTOS

RIESGOS Y PELIGROS ALIMENTARIOS

ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

ALTERACION Y CONTAMINACION DE ALIMENTOS

FUENTES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

---

PREVENCION DE RIESGOS LABORALES EN LA JUNTA DE ANDALUCIA

Hostelería

Centro de Estudios: IAAP

Información adicional: PREVENCION DE RIESGOS LABORALES POR ESFUERZO FISICO

PREVENCION DE RIESGOS LABORALES POR INCENDIO

---

PREVENCION DE RIESGOS LABORALES FRENTE A LA COVID19

Hostelería

Centro de Estudios: SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

Información adicional: PREVENCION DE LOS RIESGOS FRENTE A LA COVID 19

---

---

## **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/sotojorge1514>

---

- ANÓNIMO

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

---