

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://mercedesalcantararico1976.micvweb.com>

Ciudad: madrid CP: 28019(madrid) País: España



---

## EXPERIENCIA:

1/2008 - 3/2008 Empresa: hotel Eurostar Madrid Tower E.T.T Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Elaboración de buffet

Decoración de buffet

Preparación de mise place en coctel

Ciudad: madrid País: España

-----  
5/2008 - 12/2021 Empresa: hotel wellington Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: •

Estricto cumplimiento de los protocolos de seguridad e higiene personal y manipulación alimentaria.

- Preparación a diario de todos los ingredientes necesarios prestando atención a las cantidades usadas y su reposición.

- Control de la conservación y el aprovechamiento correcto de los ingredientes y alimentos cocinados.

- Propuesta de platos alternativos usando diferentes técnicas de cocina y una presentación creativa.

- Optimización de los procesos en cocina para preparar platos en menor tiempo sin perder la calidad en los mismos.

- Formación a integrantes de la cocina y resto del personal sobre la preparación, cocción, decoración y presentación de los productos y platos.

- Confección y preparación de especialidades y platos de cualquier tipo de elaboración

- Control de la calidad de los platos y productos, tanto en la fase de preparación como en la de presentación.

- Elaboración de listas de pedidos y encargos evitando pérdidas y alcanzando los objetivos de aprovechamiento máximo y desperdicio mínimo.

- Supervisión de las normas vigentes en materia de higiene y de seguridad de los alimentos, en particular, las relativas a la prevención de la COVID-19.

- Estudio y puesta en práctica de ideas gastronómicas innovadoras

Ciudad: madrid País: España

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

-2008titulo de resturación de hosteleria

FP3 / Grado Superior

Hostelería

en el centro nos enseñaban la elaboración de platos tanto calientes como fríos, repostería, mejorar mi técnica, nos enseñaron técnica de barman, a gestionar un restaurante, marketing de hostelería, cara al público

Centro: Escuela de Restauración María de Zayas y Soto Mayor

Ciudad: Madrid (España)

---

### **IDIOMAS:**

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

---

Idioma: Francés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

---

---

### **CUALIDADES:**

Adaptable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Tenaz, Trabajador/a, Valiente, Visionario/a

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/mercedesalcantararico1976>

---

- ANÓNIMO

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

---