FOTO
3,5 × 4,5 cm

Samuel Rivas Quirós

Ayudante de cocina · Granada

6XX XXX XXX · samuel.rivas@example.com
Granada · Carné B y vehículo propio

CARNÉ	TURNOS	ZONA	INCORPORACIÓN
B y vehículo propio	Partido, fines de semana	Granada y área	Desde el 1 de marzo

PERFIL

Ayudante de cocina con cuatro años de experiencia en restaurante de menú, hotel y catering. Preparo la mise en place, corto y porciono, elaboro fondos y salsas básicas y cuido la higiene y las temperaturas. Busco un puesto en cocina en Granada con turnos partidos y posibilidad de crecer a cocinero de partida.

EXPERIENCIA

2022 – hoy · 4 años

Ayudante de cocina · Restaurante Mirador del Darro, Granada
- Preparé la mise en place de un restaurante de menú que servía unos 80 cubiertos al mediodía.
- Elaboré fondos, sofritos y salsas básicas y los etiqueté con la fecha.
- Comprobé las temperaturas de las cámaras y registré el enfriado de las elaboraciones.

2020 – 2022 · 2 años

Ayudante de cocina · Hotel Alhambra Vista, Granada
- Apoyé en banquetes de hasta 120 comensales en la partida fría.
- Recibí los pedidos de proveedores y comprobé fechas, estado y temperatura.

2019 – 2020 · 1 año

Auxiliar de cocina · Comedor Escolar San Isidro, Granada
- Preparé menús escolares y dietas especiales con la ficha de alérgenos de cada plato.

2019 · 1 año

Ayudante de cocina en prácticas · Restaurante La Alcazaba, Granada
- Practiqué corte, preelaboración y conservación bajo la supervisión del jefe de cocina.

FORMACIÓN Y CERTIFICADOS

Certificado HOTR0108 Operaciones básicas de cocina, 2019

Educación Secundaria Obligatoria, 2014 – 2018

Higiene alimentaria (certificado de la entidad), 2021

Alérgenos en restauración, 2022

IDIOMAS

Español	Nativo
Inglés	A2

LO QUE MEJOR HAGO

- Mise en place y orden de partida
- Cortes y porcionado de producto
- Fondos, sofritos y salsas básicas
- Etiquetado y conservación
- Control de temperaturas

Datos y nombres ficticios de ejemplo: sustituye el texto por el tuyo y borra esta línea.