



## Sobre mi

Ayudante de cocina dinámico con experiencia en servicios de gran volumen. Especializado en la preparación de la mise en place, corte de vegetales y apoyo en fuegos, garantizando limpieza y rapidez.

## Contact

-  123-456-7890
-  hello@reallygreatsite.com
-  123 Anywhere St., Any City

## Aptitudes

- Liderazgo y gestión de equipos
- Protocolo y etiqueta en restauración
- Gestión de reservas y ocupación de sala
- Sumillería y maridaje de vinos
- Control de costes e inventarios

## Idiomas

- Español
- Inglés

# DANIEL GALLEGO

Ayudante de cocina

## Experiencia Laboral

**Ayudante de Cocina** 2022 – 2023

Restaurante La Tagliatella

Preparación de la mise en place diaria (lavado, pelado, corte de vegetales y racionamiento de porciones para el servicio). Apoyo al cocinero principal en la preparación de ensaladas, entrantes fríos y postres, asegurando un ritmo ágil de salida.

**Ayudante de Cocina / Auxiliar** 2020 – 2021

Cafetería & Bistro Centro

Elaboración de platos combinados sencillos, bocadillos y salsas básicas siguiendo las fichas técnicas del local. Mantenimiento de la limpieza de la cocina, fregado de vajilla (plonge), orden del almacén y rotación de productos (método FIFO).

**Ayudante de Cocina (Campaña de Verano)** 2018 – 2019

Chiringuito Los Pinos

Apoyo en la partida de frituras y preparación rápida de raciones bajo un volumen muy alto de comandas. Recepción de mercancías, desembalaje y almacenamiento correcto de productos en cámaras frigoríficas.

## Educación

**Curso de Operaciones Básicas de** 2019 – 2023

**Cocina** Centro de Formación

Ocupacional, Sevilla

**Graduado en Educación** 2014 – 2018

**Secundaria Obligatoria (ESO)**

Las Salinas, Cádiz

## Referencias

**Paco Perez**

Salford & Co. / CEO

**Phone:** 123-456-7890

**Email:** hello@reallygreatsite.com

**Rosa Martín**

Arowwai Industries / CEO

**Phone:** 123-456-7890

**Email:** hello@reallygreatsite.com