



Sobre mi

Cocinero profesional con más de 5 años de experiencia en cocina mediterránea. Especializado en la gestión de partidas, elaboración de menús y control de APPCC. Destaco por mi rapidez y organización bajo presión.

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

Cocinero

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 Cocina

2019 – 2023

Centro de Formación

Ocupacional, Sevilla

Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO)

2014 – 2018

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