Pablo Ejemplo

Ayudante de cocina · Preelaboraciones y partida de fríos

pablo@example.com · Granada, España · Disponibilidad: turno partido y fines de semana

RESUMEN PROFESIONAL

Ayudante de cocina con experiencia en restaurante de carta y en cocina de colectividades. Hago preelaboraciones (cortes de verdura, fondos, salsas base), llevo la partida de fríos en servicio y sigo el sistema APPCC del local, incluido el registro de temperaturas y el etiquetado.

EXPERIENCIA

Ayudante de cocina — Restaurante de ejemplo (caso ficticio)

Oct 2024 – Actualidad

- Preparo las preelaboraciones de la mañana según la hoja de producción del jefe de cocina.
- Llevo la partida de fríos (ensaladas y entrantes) durante el servicio de cenas.
- Etiqueto y almaceno producto con fecha de elaboración y registro temperaturas de cámaras.

Auxiliar de cocina — Cocina de colectividades de ejemplo (caso ficticio)

2023 – 2024

- Emplaté menús para un comedor escolar y separé los menús especiales por alergias.

FORMACIÓN

Técnico en Cocina y Gastronomía (FP de grado medio) — Centro de FP de ejemplo (2021 – 2023)

Formación en manipulación de alimentos (higiene alimentaria) — Centro de FP de ejemplo (2021)

COMPETENCIAS

Cocina: Preelaboraciones, Partida de fríos, Emplatado, Fondos y salsas base

Seguridad alimentaria: APPCC, Control de alérgenos, Registro de temperaturas, Etiquetado