



MANUELA PONCE VAZQUEZ

Ayudante de Cocina



manuelargpv@gmail.com

Soy una persona con una gran experiencia profesional, los 19 años últimos como Ayudante de Cocina y en los anteriores de Auxiliar Administrativo, con empresas del sector de hostelería. Acostumbrada al trabajo bajo presión, organizada, con gran motivación, capaz de adaptarme a cualquier circunstancia y a trabajar en equipo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Título de Técnico Auxiliar Administrativo y Comercial

Instituto Las Adoratrices. 1983-1985

CURSOS

- **Manipulador de alimentos**
Impartido por INTURJOVEN
Noviembre 2021
- **Manipulador de alimentos**
Impartido por COMPASS GROUP.
Octubre 2019 - 2 horas
- **Prevención de riesgos laborales**
Impartido por COMPASS GROUP.
Noviembre 2019 - 2 horas
- **Alergias e intolerancias**
Impartido por COMPASS GROUP.
Diciembre 2019 - 4 horas
- **Personal en primera línea**
Impartido por COMPASS GROUP.
Valencia. Año 2004
- **Gestión de Restauración colectiva**
Impartido por EUREST.
Madrid. Diciembre 2000 - 56 horas
- **Gerente de establecimiento**
Impartido por EUREST.
Diciembre 2000 - 80 horas
- **Manipulador de Melocotón y Nectarina**
Impartido proyecto "EMPRESAS 2000"
Febrero 1998
- **Higiene y seguridad.** Impartido por COEMCO. Enero 1995

EXPERIENCIA LABORAL

Ayudante de Cocina. EUREST COLECTIVIDADES

Septiembre 2002- marzo 2021

- Ayuda al cocinero a la elaboración y preparación de platos.
- Elaborar platos de ensaladas, guarniciones, aperitivos, etc.
- Preparación de emplatado y servir al cliente en la línea.
- Rellenar documentación de alérgenos de todos los platos elaborados, temperaturas y muestras.
- Garantizar la conservación de los alimentos.
- Seguir las especificaciones de higiene y salubridad en el proceso de elaboración de los alimentos.
- Mantenimiento de la cocina, comedor y utensilios.
- Realización de pedidos y recepción de los mismos.
- Inventarios.

Encargada de Economato y Aux. Administrativa

EUREST COLECTIVIDADES. (julio 1999 - agosto 2001.

- Realización de pedidos y recepción.
- Facturación.
- Inventarios.
- Mantenimiento de almacén y cámaras.

Ayudante de Economato. SODEXO ESPAÑA.

Febrero 1998 - julio 1999.

- Trabajos Administrativos.
- Gestión de Almacén

Manipuladora de Nectarina. AGRICOLA MENEU SURFRUIT S.A.

Temporada de abril y mayo 1997

Auxiliar Administrativo. COEMCO. Abril 1994 - Noviembre 1996

- Labores administrativas: facturación, almacenar, organizar y administrar archivos.

Auxiliar Administrativo- Recepcionista. ENAGAS

Febrero 1988 - Junio 1990.

- Trabajos de mecanografía, pedidos y facturas.
- Recepción centralita.

APTITUDES Y COMPETENCIAS

- Sustituir al cocinero en ocasiones
- Iniciativa en circunstancias inesperadas.
- Trabajo en equipo.
- Proactiva, dispuesta a enfrentar nuevos retos
- Carnet de conducir y vehículo propio.