



Raquel Gutierrez

Cocinera/Atención al público

📍 Cáceres

✉ raquelgagu2025@gmail.com

SOBRE MI

Apasionada por la cocina y con certificado de profesionalidad en cocina, con conocimientos sólidos en preparación de alimentos, higiene y trabajo en equipo. Además, tengo interés en desarrollarme en el área de atención al cliente como teleoperadora, donde puedo aplicar mis habilidades comunicativas, organización y responsabilidad. Me considero una persona versátil, con ganas de aprender, crecer y aportar en distintos entornos laborales..

FORMACIÓN ACADEMICA

- Certificado de profesionalidad de Cocina. 1800 h. 2022
- Bachillerato
- Grado de Diseño de Moda. IADE Madrid. 1992-1994
- Título de Técnico de Auxiliar de Administrativo. 1991

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Título de Manipulación de Alimentos 25 h. Autoescuela Placentina.
- Ayte Cocina
- Cocina a nivel iniciación.
- Cocina nivel intermedio
- Cocina nivel avanzando
- Curso de "Técnica de chocolate"
- Curso de "Menú de Navidad"

EXPERIENCIA

COCINERA/ PINCHE (PRÁCTICAS)

Restaurante los alamos. Junio 2022

- Organización y limpieza del área de trabajo
- Preparación y elaboración de platos
- Control de calidad, presentación y sabor de los alimentos
- Apoyo en la preparación de ingredientes
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad
- Trabajo en equipo

DEPENDIENTA

Floristeria "El Jardin". 2005-2007

- Atención y venta al público
- Gestión y control de albaranes.
- Contacto con proveedores

TELEOPERADORA VODAFONE 1998-2002

- Atención al Público
- Asesoramiento y venta de productos
- Atención de llamadas
- Gestión de incidencias
- Registro de información
- Trabajo en equipo

OPERARIA DE FÁBRICA

Cooperativa Valdastilla. 2020

- Selección y calificación de frutas
- Supervisión del estado del producto y control visual de calidad
- Carga y descarga de mercancía

INFORMACION ADICIONAL

- Ingles: A2
- Disponibilidad inmediata
- Flexibilidad horaria
- Carnet de conducir y coche
- Participando en La Lanzadera de empleo del Sexpe. FSMLR. Cáceres 2025