

Emilia Pérez Rodríguez

Cocinera



emimariapr@gmail.com



25/08/1978

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Cocinera de colectividades

- Sodexo2015 – 2018
- Eurést colectividades2/2011 – 7/2011
- Hospital Infanta Luisa2004 – 2006

Funciones: Pedidos, recepción y organización de mercancía, preparación de menús (según las necesidades personales, alérgias, enfermedad...), procesos de envasado y pasteurización de comidas elaboradas, organización, recogida y limpieza de cocina.

Cocinera de restauración

- Bar-Restaurante La Perla Rociana2006 – 2008
- Bar-Restaurante Taberna Sport9/2004 – 12/2004
- Mesón asador Tito Javi2003 – 2004
- Peña el Bollo1999 – 2003

Funciones: Pedidos, recepción y organización de mercancía, elaboración y preparación de menús, comidas caseras, plancha, freidoras, tapas frías... limpieza y organización de cocina.

Ayudante de cocina

- Hotel Barceló Renacimiento2010 – 2011
- El Torreón la Juliana 1/2006 – 9/2006
- Restaurante San Marco1/2005 – 7/2005

Funciones: Montaje y recogida de buffet, ayuda en la elaboración y preparación de menús y platos de carta, servicio de catering, emplatar, decoración de platos y limpieza de cocina.

Lavandería industrial

- Lavandería Andalusí2011 – 2012

Servicio doméstico y cuidado de niños

- Servicio doméstico2014 – 2015
- Servicio doméstico y cuidado de tres niños2009 - 2010

FORMACIÓN ACADÉMICA

Título de Bachiller (BUP) Colegio Aljarafe2001

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Iniciación a la cocina profesional (Escuela del Alabardero, 300 horas) 2004

FPO de Cocinera (Alfacla SL, 1045 horas)2004 – 2005

