Nerea Valdés Miró

Cocinera de Partida Caliente · Candidata a Jefa de Cocina

Valencia · Disponibilidad inmediata (Caso ficticio) · nerea.valdes.demo@example.org · Tel. ficticio 600 112 233 · linkedin.example.org/in/nerea-valdes-demo

RESUMEN PROFESIONAL

Cocinera profesional con 8 años de trayectoria en partida caliente, arroces de temporada y dirección de pase en servicios de 140 cubiertos. Busco liderar cocina en restaurante con producto de mercado, escandallo riguroso y estabilidad de equipo.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Segunda de Cocina · Partida Caliente y Pase · Arrocería Mar de Vents (Muestra ficticia · Valencia, 140 plazas) · 2022 – Actualidad

- Coordinación directa de 5 personas en partida caliente, brasa y pase en doble turno.
- Elaboración de fondos oscuros y 12 arroces secos/melosos con salida inferior a 21 min.
- Reducción de merma en un 16 % mediante control de escandallos y FIFO de cámaras.

Cocinera de Partida · Cuarto Caliente · Bistró La Albufera (Muestra ficticia · Valencia) · 2019 – 2022

- Mise en place de guisos largos, reducciones, regeneración Roner al vacío y plancha.
- Cumplimiento diario de registros APPCC, alérgenos UE 1169/2011 y rotación de stock.

Ayudante de Cocina Avanzada · Grupo Hostelería Turia (Muestra ficticia · Valencia) · 2017 – 2019

- Despiece de pescado de lonja, caldos base y apoyo de menú ejecutivo diario (90 servicios).

COMPETENCIAS TÉCNICAS Y CLAVE

Partida caliente y liderazgo de pase · Arroces, fondos y cocción al vacío · Escandallos y control de mermas · Gestión de pedidos y stock FIFO · Normativa APPCC y 14 alérgenos · Organización de turnos y cuadrantes

FORMACIÓN ACADÉMICA Y CERTIFICACIONES

- Técnico Superior en Dirección de Cocina · CIPFP Costa de Azahar (Caso ficticio, 2015–2017)
- Certificado APPCC, Trazabilidad y Gestión de Alérgenos 1169/2011 (2024)
- Monográfico de Cocina al Vacío y Escandallos Rentables (CDT Valencia, 2023)

IDIOMAS

Español (Nativo) · Valencià/Català (C1) · Inglés técnico de cocina (B1)