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



Retrato IA · Muestra

Competencias 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

- 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)

Perfil 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 · 2022 – Actualidad
Arrocería Mar de Vents (Muestra ficticia · Valencia, 140 plazas)

- 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 · 2019 – 2022
Bistró La Albufera (Muestra ficticia · Valencia)

- 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 · 2017 – 2019
Grupo Hostelería Turia (Muestra ficticia · Valencia)

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