

ANA PAOLA GOMEZ ESCALANTE

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA



261234370



gomezescalanteanapaola@gmail.com



Luján de Cuyo, Mendoza

Soy un profesional con formación en Gastronomía, egresada de Newton en 2024, con conocimientos en operaciones culinarias, manipulación de alimentos y normas de higiene y seguridad. Me destaco por mi dedicación, proactividad y trabajo en equipo. Busco oportunidades para aplicar mis conocimientos en el objetivo de seguir creciendo profesionalmente y aportar valor a mi equipo de trabajo.

• EDUCACIÓN

Newton

Concluida | 2024

Título en Gastronomía

Escuela Arturo Jaureche

Incompleta

• HABILIDADES

- Gastronomía y manipulación de alimentos
- Organización y gestión de stock
- Trabajo en equipo
- Atención al detalle
- Responsabilidad y compromiso
- Capacidad de trabajo bajo presión
- Cumplimiento de normas de seguridad e higiene
- Proactividad y resolución de problemas
- Habilidades operativas y logísticas

• EXPERIENCIA LABORAL

Bodega Sanchez

18/06 - 18/09

Jefe de Cocina | Reciente

Experiencia en la aplicación de la técnica de Mise en Place, asegurando organización y limpieza en el área de trabajo. Control de puntos de cocción y temperatura de los platillos, con especial cuidado en la presentación y decoración. Participación en exposiciones orales utilizando vocabulario técnico, además de fomentar el trabajo en equipo para lograr un servicio eficiente y de calidad.

Servicial S.A

03/2024 - 07/2024

Operario de etiquetado y fraccionamiento

Etiquetado y fraccionamiento de productos según normas de calidad, control y organización del stock para asegurar eficiencia en la producción y por último asegurar el cumplimiento de estándares de seguridad e higiene en el área de trabajo.

ANA COCINERA:

Firmar planilla de ingreso.

Atuendo de cocina .

Responsable de cocina .

Su funcionamiento cocinar , limpieza , comida , orden ,stock de mercadería , stock de utensilios , stock de vajillas, etc..

Cuando hay reserva o comensales espontáneos .TENER EN CUENTA .

Tener stock de comida

Tomar comandas y coordinar menús y/o tapeos .

Una vez tomada las comandas ir tachando con su ayudante lo que ya salió.

Mantener siempre el orden y limpieza en la cocina.

Tiene una ayudante para que puedan coordinar como llevar a cabo la cocina.

NO ESTA PERMITIDO QUYE LA MOZA SE PONGA A COCINAR Y/O LAVAR .

EN CASO DE NECESIDAD SE VERA.

ELEBORACION DE VIANDAS SEMANALES .

ANTES DE RETIRARSE DEJAR EN CONSICIONES LA COCINA .

FIRMAR SALIDA