

Andrea Costa Ferrer

Ayudante de cocina · Restaurante y colectividades · APPCC

AC

● PERFIL

Ayudante de cocina con tres años entre restaurante de carta (120 cubiertos por servicio) y colectividades (600 menús diarios): mise en place, cuarto frío y plancha, control de alérgenos y APPCC. Manipulador de alimentos en vigor y ciclo de Cocina y Gastronomía. Disponibilidad para turno partido y fines de semana.

● EXPERIENCIA

Ayudante de cocina

abril de 2024 - actualidad

Restaurante Sa Llotja · Palma

- Mise en place de la partida de fríos y plancha para 120 cubiertos por servicio, con turno partido en temporada alta.
- Control de alérgenos y etiquetado de producto según APPCC; registro diario de temperaturas de cámaras.
- Cierre de cocina: limpieza según plan, gestión de residuos y pedido de reposición al jefe de cocina.

Ayudante de cocina de colectividades

septiembre de 2022 - marzo de 2024

Serunion (cocina de colegio) · Palma

- Preparación y emplatado de 600 menús diarios en línea caliente y fría, con menús especiales por alergias (40 al día).
- Manejo de abatidor, envasadora al vacío y cortafiambres; recepción y almacenaje de mercancía.

● FORMACIÓN

CIFP Juníper Serra

2020 - 2022

Ciclo formativo de grado medio en Cocina y Gastronomía

● CONTACTO

✉ andrea.costa@correo.es

☎ 644 000 555

📍 Palma, España

● APTITUDES

Mise en place

Cuarto frío

Plancha y freidora

APPCC y alérgenos

Emplatado

Abatidor y envasadora al vacío

Limpieza y cierre de cocina

Trabajo bajo presión

● IDIOMAS

Español

Nativo

Catalán

Nativo

Inglés

B1

● CERTIFICACIONES

- Manipulador de alimentos (2024)
- Curso de alérgenos e intolerancias (2023)