

VICTOR DE LA CRUZ REBAQUE

Tlf. +34 608 00 28 80

victordelacruzrebaque@gmail.com



RESUMEN PROFESIONAL

Como ayudante de cocina, brindo apoyo en la preparación y elaboración de platos. Busco trabajar en un ambiente de equipo donde desarrollar mi capacidad de organización y gestión de tarea. Ofrezco mi experiencia y dedicación en la cocina.

FORMACIÓN

TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA 2024 - ACTUALIDAD

Escuela Internacional de Cocina, Centro de Formación Profesional Cámara de Comercio de Valladolid.

CERTIFICADO DE ACCESO A LA UNIVERSIDAD, HOSTELERÍA 2024

Escuela Internacional de Cocina de Valladolid, Valladolid.

TÉCNICO MEDIO DE APROVECHAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO NATURAL 2021-2023

Centro Integrado de Formación Profesional Coca de Coca, Segovia.

EXPERIENCIA LABORAL

AYUDANTE DE COCINA, TERRAE (GRAN CANARIA) 2025

- Apoyo en el trabajo de cocina y realización de las tareas asignadas.
- Manipulación de alimentos en crudo para su posterior elaboración.
- Gestión del tiempo de cocinado y preparación de los alimentos.

AYUDANTE DE COCINA, LA BOTICA DE MATAPOZUELOS 2021 - ACTUALIDAD

- Apoyo en el trabajo de cocina y realización de las tareas asignadas.
- Preparación de platos simples y aliños de acuerdo a las indicaciones recibidas.
- Manipulación de alimentos en crudo para su posterior elaboración.
- Mantenimiento de la limpieza de la cocina y las zonas comunes.
- Gestión del tiempo de cocinado y preparación de los alimentos.
- Almacenamiento y conservación adecuada de productos e ingredientes.
- Planificación y organización de las actividades diarias en la cocina.

OTROS DATOS DE INTERÉS

Buenas competencias de organización y gestión adquiridas en la participación de diferentes eventos culinarios formando parte del equipo de ayudantes de cocina.

Personalidad proactiva e interés por las nuevas tendencias culinarias.

Completa disponibilidad horaria y para viajar.