

ANA LAURA ÁLVAREZ LEMOS.

@ anacamilagully@hotmail.com

📞 094356692

📍 Maldonado 1490 esquina Martínez Trueba.



Hola, mi nombre es Ana tengo 36 años.

Tengo experiencia en Cocina, e trabajado tanto en cocina básica de elaboración de menús como en sacar servicios de fiesta.

Tengo referencias comprobables y verídicas.

Cuento con carnet de salud y de manipulación de alimentos.

ANA LAURA ÁLVAREZ LEMOS.

@ anacamilagully@hotmail.com
094356692

Maldonado 1490 esquina Martínez Trueba.



OBJETIVO

Encontrar empleo para horario Diurno. Se puede hablar y acomodar horario.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2009 -
10/2010

Supermercado planeta

Fiambrera

Atención al público, corte de fiambres limpieza de heladera, embalado de dulces, mermeladas y quesos. Ayudar en panadería con cocción de pan y bizcochos.

2011 - 2013

Panadería

Ayudante de cocina.

Ala orden del cocinero. Elaboración de tartas pizza, servicio Lunch. Sandwiches, milanesas.

2014 -
Actualmente

Pizzeria

Ayudante Cocina.

Elaboración de empanadas caseras, pizza, aveces atención público, elaboración de relleno y mantener orden y limpieza del local y cocina.

2024 - 2025

Da Festino. (Salón fiestas y elaboración de comida congelada)

Cocinero - Ayudante Avanzado.

Ala orden del chef, elaboración de empanadas tartas milanesas chivitos limpieza carne (corte y limpieza de carne) elaboración masas tanto de panes como de pasta. Servicio de catering.

Dentro del local de fiesta en dichos eventos sacar el servicio junto al chef.

Manejo de sobadora, mezcladora, y horno inteligente.

EDUCACIÓN

2009

Liceo número 4.

Bachiller.

HABILIDADES

- Atención de mostrador, elaboración como ayudante de cocina avanzado, masas servicio de Lunch, milanesas, chivitos, lasaña, tortilla, pastel papa, etc. Elaboración y corte de sandwiches pebetes y medialunas. Manejo de sobadora, fritador horno leña, horno inteligente maquina fiambre y mezcladora. Limpieza de local donde trabajo mantengo el orden. También e trabajado en sacar servicios de fiesta en dicho local. Habilidad de limpieza y corte de carne roja y de pollo.

REFERENCIAS

- Fabián Pérez Guadalupe - EL PICOTON**
Dueño y Maestro Pizzero.
099608281
- Andrés Pagani. - Da festino.**
Dueño de Da festino y Chef.
099505771