



SIMONA LATARGIA

Cocinero

CONTACTO

📍 Oropesa del mar

☎ 632908655

✉ latargiasimona@gmail.com

HABILIDADES

TRABAJO EN EQUIPO

HACCP

PREVENCIÓN TRABAJO

PREPARACIÓN PLATOS

ORGANIZACIÓN COCINA

APRENDIZAJE RÁPIDO

ATENCIÓN DETALLES

COCINA BAJO PRESIÓN

IDIOMAS

ITALIANO

NATIVO

INGLÉS

BÁSICO

ESPAÑOL

BÁSICO



SOBRE MÍ

Cocinera de nacionalidad italiana, con NIE vigente y gran pasión por la gastronomía, comprometida con la calidad y la atención al detalle. Profesional de reciente incorporación al sector de la restauración, caracterizada por una rápida capacidad de aprendizaje, actitud proactiva y notable determinación para crecer y consolidar una carrera estable en el ámbito culinario. Acostumbrada a trabajar en entornos dinámicos y bajo presión, manteniendo siempre la organización, la limpieza y la eficiencia en la cocina. Poseo una excelente capacidad de adaptación, disfruto del trabajo en equipo y contribuyo activamente a crear un ambiente colaborativo y positivo. Destaco por mi responsabilidad, puntualidad y deseo constante de mejorar mis habilidades técnicas y aprender nuevas técnicas de cocina. Mi objetivo es seguir desarrollándome profesionalmente dentro de un equipo que valore la dedicación, la creatividad y el esfuerzo diario, contando con todas las autorizaciones legales para trabajar en España.



EXPERIENCIA

> JEFA DE PARTIDA

🕒 06/2024 - 08/2024

📄 Vacanze col cuore, Top class srl

📍 Lago Trasimeno italy, Glamping restaurant Bistrot 5 estrellas

Jefa partida de la sección de entrantes, coordinando la preparación de la línea y asegurando el cumplimiento de las recetas según los estándares del chef. Formación de un ayudante de cocina como segundo, y control de calidad de los platos preparados.

> AJUDANTE DE COCINA

🕒 05/2024 - 05/2024

📄 Vacanze col cuore, Top class srl

📍 Vacanze col cuore, Top class srl, Lago D'ido, Italy. Glamping Restaurant Boutique 5 estrellas

Participación en la preparación de diferentes secciones de la cocina, incluyendo entrantes, primeros y segundos platos, como parte de la formación. Asistencia al chef en la organización y mantenimiento del orden y limpieza en la cocina.

> AJUDANTE DE COCINA

🕒 05/2024 - 06/2024

📄 Vacanze col cuore, Top class

📍 Lago di Garda, italy. Glamping Restaurant Weekend 4 estrellas

Apoyo en la preparación de la línea y en la elaboración de platos, especialmente en la sección de entrantes y guarniciones. Colaboración con el chef en las tareas diarias de cocina, asegurando la limpieza y el orden del área de trabajo