



# Mayra YOLAMÁ




## CURRÍCULUM VITAE

### SOBRE MÍ

Soy un cocinera dinámica y responsable, con excelentes habilidades en relaciones personales. Me destaco por mi capacidad de adaptación al cambio y al aprendizaje continuo, lo que me permite enfrentar nuevos desafíos con confianza.

Comprometida con la excelencia en cada tarea, y siempre buscando mejorar y crecer tanto profesional como personalmente.

### CONTACTO

-  653238658
-  mayrag-9-9@hotmail.com
-  Lluçmajor - Mallorca

### FORMACIÓN

**SECUNDARIA**  
Instituto Patronato San José

### CURSOS

**-CURSO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

### HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS

#### COCINA:

- **Experiencia en la preparación de alimentos** utilizando **planchas, freidoras y herramientas de corte de verduras.**
- Competencia en el **manejo de utensilios de cocina** especializados, incluyendo cuchillos de chef, espátulas y pinzas para parrilla.
- **Conocimientos sólidos en el manejo de temperatura y tiempos de cocción** para garantizar la calidad de los alimentos.
- **Creatividad culinaria** para desarrollar nuevas ideas de platos y adaptarse a las tendencias del mercado.
- **Compromiso con el cumplimiento de estándares de seguridad alimentaria y procedimientos de limpieza en la cocina.**

### EXPERIENCIA

#### AYUDANTE DE COCINA (PLANCHA)

Hamburgueseria Chaplin 2019-2022

#### CAMARERA DE PISOS

Hotel Ipanema 2019-2020

#### AYUDANTE DE COCINA

Restaurante D'presion 2006-2013

#### CAMARERA DE PISOS

Hotel Riutort 2005-2006