

CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA VIGUERA MATEO
DNI: 48.952.770-F
FECHA DE NACIMIENTO: 23 de Mayo de 1985.
DIRECCION: Avenida del sur, 27 CP:41927 Mairena del Aljarafe (Sevilla).
TELEFONO: 654 270 345 / 959 590 234.
E-MAIL: lauraviguera@hotmail.com.

FORMACION REGLADA

TITULO E.S.O, Realizado en I.E.S Cuenca Minera. Minas de Riotinto (Huelva). Año 2001.
TECNICO EN COCINA, Realizado en I.E.S "San Blas". Aracena (Huelva). Año 2003-05.

FORMACION CONTINUADA

CURSO DE DOCENCIA DE LA FORMACION PROFESIONAL PARA EL EMPLEO, Impartido por Formación Universitaria, reconocido por la ESSSCAN,(340H), 2017.
CURSO FUNDAMENTOS DE LA FORMACION PARA LA MEJORA DEL DESEMPEÑO PROFESIONAL, Impartido por formación universitaria reconocido por la ESSSCAN, (20h), 2017.
CURSO DIETETICA Y NUTRICION, Impartido por RIBAMAR, S.A. (734 h), 2009.
CURSO SUPERIOR DE COCINA, impartido por el Consorcio-Escuela de Hostelería de Islantilla. La Antilla, Lepe (Huelva), perteneciente a la Red de Consorcios-Escuelas de la Junta de Andalucía. (2900h) Año 2005-07.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Actualmente, **Cocinera** en **Bodeguita Romero de Torres**, desde Noviembre 2017.
Monitora de cocina en **Real Club Pineda**, (Sevilla), 20 horas, Septiembre 2017.
Cocinera en **Restaurante Azotea** (Sevilla). Desde Noviembre 2014 hasta Septiembre 2016.
Cocinera (extras) en **Restaurante Fargo** (Sevilla). Desde Agosto 2014 hasta Noviembre 2014.
Cocinera (extras) en **Restaurante Almacén** (Sevilla). Mes de Junio 2014.
Encargada de cocina en **Sexappeal** (Sevilla). Desde Julio 2013 hasta Marzo 2014.
Encargada de cocina en **Pimentón** (Sevilla). Desde Noviembre 2012 hasta Junio 2013.
Cocinera en **Viriato Gastrobar** (Sevilla). Desde Noviembre del 2011 hasta Noviembre 2012.
Ayudante de cocina (extras) en el hotel **Palacio de los villapaneses** (Sevilla) 15 días. Año 2011.
Ayudante de cocina (extras) en el restaurante **Vinela** (Sevilla) . 1 semana. Año 2011.
Cocinera en el **Grupo La Raza**. Sevilla. 1 año y 5 meses. Año 2010/2011.
Cocinera-encargada en el **Restaurante Mediterráneo** (Sevilla). 4 meses. Año 2010.
Cocinera en el **Restaurante La Mata** (Sevilla). 5 meses. Año 2009.
Ayudante de cocina en el **Hotel Alfonso XIII Sevilla*****G.L.** (A Luxury Collection Hotel) Sevilla.

Año 2007-08. 11 meses.



Ayudante de cocina en el **Hotel Husa Los Seises ****** (Husa Hoteles). Sevilla. 3 meses. Año 2007.

Ayudante de cocina (Prácticas) en el **Restaurante El Claustro** del **Hotel AC Santa Paula Granada**



(AC Hotels). Granada. Mayo-Junio 2007. 2 meses.



Cocinera (Prácticas) en el Restaurante a la carta abierto al público del **Consorcio-Escuela de Hostelería de Islantilla**. (4 tenedores). La Antilla (Huelva). Octubre 2005-Mayo 2007.

Ayudante cocina (Prácticas) en el **Restaurante Las Meigas** (Huelva). 1 mes. Año 2006.

Ayudante de cocina (extras) en el **Puerto Antilla Grand Hotel ****^{Sup.}**  Islantilla (Huelva). Año 2006.

Ayudante de cocina (Prácticas) en el **Restaurante Los Ángeles** en Aracena, (Huelva). 2 meses. Año 2005.

OTROS CURSOS

Certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo. Impartido por Lacoal. Año 2016.

Seminario de cocina creativa, por Isaac Salaberría (Restaurante Fagollaga-Hernani), 2007.

Seminarios sobre corte de jamón, setas, vinagres y aceites. Impartidos en la "Escuela de Hostelería de Islantilla". Lepe, Huelva. Año 2005/07.

Seminario de Introducción a la Enología.

Seminario de Inserción y Orientación en la Búsqueda de Empleo.

Curso de Animación Sociocultural.

DATOS RELEVANTES

- Buena disponibilidad horaria y geográfica para trabajar.
- Buena relación ante el público.
- Buena capacidad de adaptación y trabajo en equipo.
- Buena capacidad de aprendizaje.
- Carné de conducir clase B y coche propio.