***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.](mailto: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.