



LENIS MORENO

AUXILIAR DE COCINA

📞 611-848-297

✉️ morenolenis1@gmail.com

📍 Sevilla

➤ FORMACION ACADEMICA REGLADA

LICENCIATURA ADMINISTRACION
MENCION MERCADEO

universidad Experimental Simón Rodríguez

SECRETARIADO ASMINISTRATIVO
2010 - 2016

➤ FORMACION COMPLEMENTARIA

- Ayudante de cocina, 200 horas
Escuela de Hostelería de Sevilla
- Manipulador de alimentos, 20 horas
Escuela de Hostelería de Sevilla

➤ PERFIL

Como Ayudante de cocina, mi experiencia se ha enfocado en la preparación de platos de Cocina latinoamericana y española, lo que me ha permitido desarrollar habilidades como la manipulación y conservación de alimentos, la utilización de vi picadoras y freidoras, así como la coordinación y colaboración con el equipo de cocina para garantizar la calidad del servicio. Además, he adquirido destrezas en la organización de la cocina y la limpieza de los utensilios y equipos utilizados. Mi pasión por la cocina y mi capacidad para trabajar bajo presión me han permitido desempeñarme con éxito en este rol y estoy comprometido en seguir expandiendo mis habilidades y conocimientos en el mundo de la gastronomía.

➤ EXPERIENCIA PROFESIONAL

AUXILIAR DE COCINA "PAN RALLAO" 2023

DEPENDIENTA DE TIENDA

Tienda de ropa Variedades Yurimer 2013 - 2015

- Reponedora de ropa y complementos, perchas y expositores
- Control de acceso a probadores
- Apoyo general en tienda

AUXILIAR DE PAPELERIA

Papelería Fabiola Restrepo 2012 - 2013

- Realizar los cobros de la tienda
- Copias e impresiones
- Atención al público

EJECUTIVA DE ATENCION AL CLIENTE

Banco Sofitasa Agencia la tendida 2016 - 2022

- Delegada de comité de seguridad y salud laboral
- Captación de clientes y venta de los productos bancarios.
- Atención y servicio de cuentas bancarias

➤ INFORMATICA

- Sistema adminsitrativo as400
- Microsoft word, excel, power