

Ruc y Reseñas

Tuve la oportunidad de participar en una variedad de actividades relacionadas con la preparación y servicio de alimentos como practicante de cocina caliente en la empresa de catering ADAMA Origen & Tradición S.A.S.

- Asistí al chef ejecutivo a crear menús para reuniones y eventos corporativos.
- Participaba en la preparación diaria, organizando y preparando los ingredientes necesarios para la cocción de platillos.
- Aprendí varios métodos de cocción en caliente, como salteados, asados, horneados y fritos.
- Creé y decoré los platos para su presentación.

Servicio de catering

- Acompañé al equipo de catering en el montaje y desmontaje de estaciones de servicio y buffets en espacios externos.
- Me familiaricé con los procedimientos y la etiqueta utilizados en el servicio de alimentos y bebidas en eventos.
- Servicio a los comensales, atendiendo sus solicitudes y requerimientos
- Durante los eventos, colaboré en el mantenimiento de las estaciones de servicio.

Higiene y seguridad alimentaria

- Participaba en la limpieza y desinfección de áreas de producción, utensilios de cocina y áreas de trabajo.
- Conocí los protocolos de seguridad de la cocina y cómo usar los implementos de protección personal de manera adecuada.

En conclusión, mi participación en ADAMA Origen & Tradición S.A.S. me brindó la oportunidad de consolidar mis conocimientos teóricos y desarrollar habilidades técnicas y de servicio, que serán esenciales para mi futuro desempeño profesional en el sector gastronómico.

Cargo a ocupar
Ayudante de Cocina
Cocina Caliente

Ruc: 1793202405001

