

Patricia Arranz González

EXPERIENCIA

SECTOR RESTAURACIÓN

COCINERA

Radisson Collection Hotel, Gran Via Bilbao. 2022 - 2024

- Elaboración de menú y carta del desayuno buffet hotel (frio y caliente).
- Horneado de los productos de panadería y bollería.
- Recepción de pedidos: control del método FIFO
- Encendido de la cocina completa: sistemas eléctricos, apertura de gas y ventilación

Azurmendi. 2020-2021

- Recepción de los/as clientes y explicación en castellano y en inglés de las diferentes fases del menú.
- Producción de las elaboraciones de la carta: partida de pescado, de pastelería...
- Elaboración de postre en vivo al comensal

Eneko Larrabetsu. 2020-2021

- Elaboración de menús en eventos
- Elaboración de pastelería
- Elaboración de menús del personal del restaurante

SECOTR EVENTOS Y COMUNICACIÓN

Bodegas y hotel Arzuaga - Navarro. 2011 - 20121.

- Realización y coordinación de eventos tales como: Bodas, comuniones, bautizos, reuniones de empresa, convenciones, etc.
- Facturación, proformas, cancelaciones
- Coordinación, de todos los departamentos (hotel, spa, restaurante y bodega) hasta la correcta finalización del evento.
- Guía turística de la bodega y explicación del proceso de elaboración de vino
- Elaboración de catas de vino

Diverdan. 1998-2007.

- Relaciones Públicas para la creación, mantenimiento y mejora de cartera de clientes. Organización de Eventos (conciertos, catering..)
- Elaboración de campañas de comunicación y captación de publicidad.

SECTOR COMERCIAL

Agente comercial

Ocaso seguros y reaseguros. 2016 - 2018

Asisa seguros privados de salud. 2015-2016

- Agente de seguros de departamento comercial y salud
- Agente de asistencia en decesos

SOBRE MÍ

Tengo un perfil multidisciplinar con experiencia en gestión, comunicación y alta gastronomía. Actualmente estoy motivada para desarrollar una carrera en la docencia, transmitiendo conocimientos desde la experiencia y el compromiso.

CONTACTO



616 999 607



patrizia.docencia@gmail.com



48901, Barakaldo. Bizkaia



Carnet de conducir B y vehículo propio

FORMACIÓN

- **GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA**. CFP ESCUELA DE HOSTELERIA LEIOA LHII- BIZKAIA, LEIOA. 2018 - 2020
- **CERTIFICADO DE ALTA COCINA**. RESTAURANTE AZURMENDI, 2018-2020
- **CP Habilitación para la docencia en grados A, B y C del sistema de formación profesional**. FTSL. 2026

COMPETENCIAS

- Trabajo en equipo
- Trabajo bajo presión
- Habilidades comunicativas
- Liderazgo