



ESTHER PONS PONS

Especialista en cocina para personas celíacas
Control de alérgenos · Repostería sin gluten

Sant Lluís (Menorca) · +34 665 83 68 97 · estherponpon@outlook.es
Disponibilidad inmediata · Carnet B · Vehículo propio

PERFIL PROFESIONAL

Profesional de la hostelería con más de quince años de experiencia en cocina profesional y gestión de equipos. Especializada en cocina para personas celíacas y en el control integral de alérgenos alimentarios, con dominio de APPCC, seguridad alimentaria y prevención de contaminación cruzada. Amplia experiencia en restauración hotelera, cocinas de alto volumen y gestión integral de cocina. Perfil responsable, organizado y orientado a la excelencia.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Junio 2024 – Actualidad · Jefa de Partida – Hotel Meliá Menorca

Supervisión del equipo de cocina, planificación de tareas, control de alérgenos, aplicación del sistema APPCC, gestión de inventarios, pedidos a proveedores, recepción y almacenamiento de mercancía, orden y limpieza.

Mayo 2019 – Mayo 2024 · Jefa de Cocina / Autónoma – Menorca

Gestión integral del restaurante. Organización, limpieza, pedidos, control del libro APPCC, formación y supervisión del equipo, control de costes, elaboración de menús sin gluten y repostería celíaca.

Febrero 2019 – Mayo 2019 · Ayudante de Pastelería – Cas Sucre (Menorca)

Elaboración de ensaimadas y apoyo en pastelería artesanal. Preparación de masas, horneado y control de calidad.

Noviembre 2018 – Febrero 2019 · Segunda de Cocina – Artiem Hotels (Menorca)

Elaboración de buffets, supervisión de equipo, control de APPCC, inventarios y recepción de mercancía.

Abril 2018 – Octubre 2018 · Segunda de Cocina – Hotel Prima Sud Suites (Menorca)

Supervisión de cocina y buffet, control de existencias y cumplimiento de normativa higiénico-sanitaria.

Abril 2018 – Octubre 2018 · Jefa de Partida Frío – Hotel Sa Coma Playa (Mallorca)

Elaboración de ensaladas y postres, control de APPCC e inventario de cámara fría.

Abril 2016 – Abril 2017 · Ayudante de Cocina – Restaurante Casa Fermín (Menorca)

Preparación de ensaladas y postres, apoyo en cocina caliente y limpieza.

Junio 2015 – Septiembre 2015 · Ayudante de Cocina – Bar Sa Granja Tapas (Menorca)

Preparación de tapas, bocadillos, platos combinados y limpieza.

Mayo 2012 – Enero 2013 · Autónoma – Bo per Tothom (Mahón)

Gerente de tienda especializada en intolerancias alimentarias. Atención al cliente, pedidos y control sanitario.

2004 – 2010 · Comercio alimentario y retail – Menorca / Barcelona

Experiencia como dependienta, charcutera y carnicera. Atención al cliente, manipulación de alimentos y control sanitario.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Cocina sin gluten · Control integral de alérgenos · Repostería celíaca · Gestión de cocina · Inventarios · APPCC · Trabajo en equipo · Organización y responsabilidad

FORMACIÓN ACADÉMICA

Curso de Camarera de Hostelería – Servicio Especial de Camarera (Menorca, 2015)

Educación Secundaria Obligatoria (ESO) – IES Cap de Llevant, Menorca (2003)

CARTA DE PRESENTACIÓN

Estimada persona responsable del proceso de selección:

Me dirijo a usted para presentar mi candidatura y manifestar mi interés en formar parte de su organización, aportando mi experiencia y compromiso profesional en el ámbito de la cocina y la seguridad alimentaria.

Cuento con más de quince años de experiencia en el sector de la hostelería, desarrollando funciones de supervisión de equipos, organización del trabajo diario, control de inventarios y aplicación rigurosa de los sistemas de autocontrol y seguridad alimentaria (APPCC).

Estoy especializada en cocina para personas celíacas y en el control integral de alérgenos alimentarios, con amplia experiencia en la prevención de la contaminación cruzada y la elaboración de menús seguros.

Me considero una persona responsable, organizada y comprometida con el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria. Dispongo de disponibilidad inmediata, carnet de conducir y vehículo propio.

Quedo a su disposición para ampliar cualquier información que consideren necesaria.

Atentamente,

Esther Pons Pons