

CURRICULUM VITAE



DATOS PERSONALES

- **Ganna Tarasevych.**
- **Dirección:** c/José Maestre 14 pta 4 Valencia
- **NIE:** X-5342798-J
- **Fecha de nacimiento:** 27 de Enero de 1977 en Ucrania
- **Teléfono:** 663 770 663 y 651 102 680
- **E Mail:** annamari_414@hotmail.com

EXPERIENCIA LABORAL. .

- **Pinché de cocina:** .Bar y Restaurante La Piscina de Tous.En Tous (Valencia).4 años.**Funciones:** apoyo en la cocina, preparación de menús diarios, platos fríos y calientes, ensaladas, postres y limpieza de cocina...
- **Responsable:** del Bar de club social.Urbanización zona Ciudad de las Ciencias (Valencia).2 años. **Funciones:** camarera de barra y mesa, cocina: menús diarios, arroces, almuerzos, cenas y tapas, atención a proveedores y pedidos.
- **Ayudante de cocina:** Horchatería Micalet.Port Saplaya (Valencia).En periodo estival.Funciones: apoyo en la cocina.
- **Camarera de mesa y barra:** Bolera Urbanizaciones S.A. Valencia.1 año.**Funciones:** servicio y atención al cliente
- **Ayudante de cocina:** Bolera Urbanizaciones S.A. Valencia 1 año.**Funciones:** apoyo en la cocina, preparación de meriendas, cumpleaños, horneado de bollería precocinado.
- **Limpieza y gestión del hogar:** Domicilios particulares. Valencia.5 meses.**Funciones:** servicio de limpieza y mantenimiento domestico.Compra, plancha, lavado de ropa, aspirado, limpieza de cocina, sanitarias y demás dependencias, limpieza general en profundidad.
- **Cuidado en domicilio particular ancianos:** Realizando las funciones de la enfermedad de Alzheimer cuidado de encamada y tareas en hogar 7 meses.
Realizando practicas de Geriatria: En la Residencia de (SAVIA) 1mes.
- **Cuidado en domicilio ancianos ayudas a Domicilio:** Realizando las funciones de la enfermedad de Alzheimer cuidado de encamados y tareas en hogar.
Empresa (EADDES).

FORMACION ACADEMICA.

- **Graduado escolar:** Colegio Publico en Ucrania
- **Funciones profesional:** técnico de grado medio en cocina.Ucrania.Tres años de formación.

FORMACION COMPLEMENTARIA

- **2008 Curso de dependienta de supermercados:** de alimentación.Asociacion Infofrescos (Aula comercio-Freshco) 200h Teórico-practico.Valencia.**Atencion al cliente en. Pescadería:** manipulación, conservación y organización de las distintas clases de pescados y mariscos. **Carnicería:** cortes, fileteado, picado de los distintos tipos de carne. **Charcutería:** preparación y corte manual y con maquinaria de fiambres y quesos.
- **Frutería y verdulería:** atención y servicio de frutas y verduras.
- **Carne de manipuladora de alimentos.**
2009 Curso de Auxiliar de Enfermería en Geriatría 309 horas en Área Consultores (Servef)
Módulos teóricos: 7
Prácticas de 123 horas en Centros Residenciales de la Comunidad Valenciana (Savia)

IDIOMAS.

Español: nivel alto hablado y escrito.
Ruso: idioma maternal.

Valenciano: medio.
Ucraniano: idioma maternal.

INFORMATICA.

- Microsoft Word; Internet; Correo electrónico.

OTROS DATOS

- Incorporación inmediata y disponibilidad horaria.
- Persona seria y responsable, capacidad de trabajo en equipo
- Cocina española, rusa y ucraniana.