

## **CURRICULUM VITAE**



### **DATOS PERSONALES:**

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvia Agulló Mateu

### **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

- Estudios primarios en "C. P San Antonio" Elche
- Manipulador de Alimentos
- Curso "Les Bases de la Cuina", realizado en el CdT de Alicante con duración de 32 horas. Febrero 2007
- Curso "Decoración y talla de frutas y verduras" realizado en el CdT de Alicante con una duración de 8 horas. Junio 2008.
- Curso de "conocimientos básicos sobre las propiedades del vino". Elche. 2012
- Curso de "corte de jamón", impartido por Francisco Boix, en Elche. Febrero 2014.

### **EXPERIENCIA PROFESIONAL:**

- 1997-2004 Camarera Restaurante Estanquet
- 2004-2007 Ayudante de Cocina Restaurante Estanquet
- 2007-Actualidad Jefa de Cocina Restaurante Estanquet

### **EXPERIENCIA PROFESIONAL COMPLEMENTARIA:**

- 2010 Realización del taller de repostería tradicional ilicitana para alumnos del "C.P San Antón"
- 2012 Organización y participación en "Fireta del Camp d'Elx" con Ayuntamiento de Elche
- 2012 Participación en evento "carrera popular Huit i Mig" con ADR Camp d'Elx y Visitelche
- 2012 Realización del taller de cocina para el programa "Carrús convive"
- 2012 Participación en "Elche con los cuatro sentidos" con Visitelche
- 2014 Organización y participación en la sociedad gastronómica "La Calendureta" desde 2013 con ADR Camp d'Elx y ARCE
- 2014 Participación en acto benéfico "Tapea y colabora" a favor de Cáritas

### **OTROS DATOS DE INTERÉS**

- Socia de ADR Camp d'Elx
- Socia-Fundadora de la Asociación de Restaurants del Camp d'Elx (ARCE)
- Aficionada a la equitación y la recuperación de recetas tradicionales