



ELIZABETH HANCOCK

PERFIL

Una profesional multi-dimensional con pasión por los idiomas, la alimentación y la comunicación.

Durante mi carrera profesional de marketing B2B en empresas multinacionales de software y de telecomunicaciones, donde diseñaba campañas, componía presentaciones a nivel ejecutivo, dirigía y presentaba en eventos; tomé un tiempo para afinar mis habilidades culinarias y hacerme chef.

Ahora, con dos áreas de especialidad consolidadas y una atención al detalle comprobada; he decidido incluir traducción, redacción y edición a los servicios que ofrezco.

DATOS DE CONTACTO

M:+34 619 136 793

E: elihanpas@gmail.com

L: www.linkedin.com/in/hancockelizabeth/

I: [@yelloballbcn](https://www.instagram.com/yelloballbcn)

D: Diagonal, 338 Barcelona

ESPECIALIZACIÓN: MARKETING Y NEGOCIO

Traducción ES-ENG - Redacción - Corrección

Presentaciones comerciales, de marketing y formación
Documentación de producto, técnico y marketing
Contenidos de publicidad
Contenidos de web SEO
Presentaciones y discursos
Informes anuales

EXPERIENCIA: MARKETING MANAGER Y DIRECTOR GLOBAL

- | | |
|---------------------------|-----------|
| • Freelance (Sage, Apple) | 2016-2018 |
| • Samsung Electronics | 2014-2016 |
| • BlackBerry | 2006-2014 |
| • Microsoft | 2005-2006 |
| • Sybari Software | 2000-2005 |

ESPECIALIZACIÓN: GASTRONOMÍA

Traducción ES-ENG - Redacción - Corrección

Menus y cartas
Recetas y fichas técnicas
Contenido de web y blogs

EXPERIENCIA: CHEF

Kriti Veg, Barcelona | Dic 2019- presente

- Sous chef: diseñar y cocinar platos veganos, vegetarianos y libres de carbohidratos para menus del día y a la carta
- Traducción de cartas y contenido de redes sociales.

YelloBall | 2016 - presente

- Creadora y chef
- Cocina experiencial a domicilio

Ginkgo slow food restaurant, Barcelona | Oct 2019

- Consultor
- Diseñar y ejecutar estudio de viabilidad financiero de cartas veganas y vegetarianas para menu del día y carta de degustación.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Curso avanzado de traducción (Español-Inglés) con preparación para DipTrans - The Translator's Studio (2020)**
- Formación de Chef Integral en Escuela Bellart (Barcelona) 2018-19 con especialidades en comida healthy, nacional e internacional
- Formación de marketing y liderazgo a lo largo de la carrera profesional (Reino Unido, España, Canadá)
- Licenciatura en filología hispánica y francesa (Universidades de Exeter y Salamanca 1996-2000)