



Dania C. Isordia Mtz.

Repostera

PERFIL

Siendo una persona proactiva, autodidacta, responsable, laborando en el montaje y producción de diversos postres, sabe trabajar en equipo y bajo presión. Así mismo le gusta aprender técnicas nuevas las cuales aplica en el trabajo y con disponibilidad para cambiar de residencia.

HABILIDADES

- Creación de platillos
- Dominio de técnicas
- Bases de Panadería y Bebidas
- Trabajo en equipo
- Comunicación y organización

CONTACTO

2291035716

d.isordiam@gmail.com

Calle 3 # 23 Infonavit. Río Medio 2
Veracruz, Ver.



Si quieres saber más de mi trabajo
visita mi sitio web:

<https://froymateos.github.io/chef/>

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Astor María Restaurante-Bar | 01 ABRIL – ACTUALMENTE**
Bartender – encargado de barra, Tlacotalpan, Ver.
Tareas:
Elaboración de bebidas. Manejo de inventario, compras y manejo de PEPS.
- **Nata Repostería | MAYO 2019 – DICIEMBRE 2020**
Ayudante de repostería, Veracruz, Ver.
Tareas:
Producción y montaje de postres para cafeterías, restaurantes, mesas de dulces y eventos.
Producción y montaje de postres para la inauguración de Palacio de Hierro del estado de Veracruz (19 de SEP de 2019).
- **Banquetera Oox Xocolat | ABRIL 2018 - JULIO 2018**
Practicante, Veracruz, Ver.
Tareas:
Producción y montaje de postres y platillos salados para eventos.
- **Banquetera Rambután | 2019**
Ayudante de cocina, Veracruz, Ver.
Tareas:
Producción y montaje de platillos salados para eventos.
Montaje de postres para eventos y mesas de dulces.

IDIOMAS

- Español: Nativo
- Inglés: B1
- Francés: A1

EDUCACIÓN

Técnico en Alimentos y Bebidas / 2012 - 2015
Certificado con cédula en Técnico de Alimentos y Bebidas.
CETMar 07, Veracruz.

Lic. En Gastronomía Internacional / 2015 – 2019
Egresada
Universidad de Oriente, Veracruz.