



# Dania C. Isordia Mtz.

2291035716

d.isordiam@gmail.com

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

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

## Repostera

Siendo una persona proactiva, autodidacta, responsable, laborado 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.

## EXPERIENCIA

**Astor Maria Restaurante-Bar**  
Tlacotalpan, Ver.

**Bartender – encarado de barra/** 01 ABRIL – ACTUALMENTE.

Elaboración de bebidas.  
Manejo de inventario, compras y manejo de PEPS.

**Nata Repostería**  
Veracruz

**Ayudante de repostería /** MAYO 2019 – DICIEMBRE 2020

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**  
Veracruz

**Practicante /** ABRIL 2018 - JULIO 2018

Producción y montaje de postres y platillos salados para eventos.

**Banquetera Rambután**  
Veracruz

**Ayudante de cocina /** 2019

Producción y montaje de platillos salados para eventos.  
Montaje de postres para eventos y mesas de dulces.

## FORMACIÓN

**CETMar 07**  
Veracruz

**Técnico en Alimentos y Bebidas /** 2012 - 2015

Documento obtenido: Certificado con cedula en Técnico de Alimentos y Bebidas.

**Universidad de Oriente**  
Veracruz

**Lic. En Gastronomía Internacional /** 2015 – 2019

Egresada.  
Apoyo en la elaboración de postres para eventos escolares.  
Ayudante en cursos de verano para niños.  
Participo en concursos locales.

## IDIOMAS

- Español	Lengua materna
- Inglés	B1
- Francés	A1

## HABILIDADES

Producción y montaje de  
Pays, Galletas, Masas,  
Bizcochos, Rellenos y  
Cubiertas.

## APTITUDES

- ° Dominio de técnicas culinarias.
- ° Decoración de pasteles, galletas y postres en general.
- ° Buena comunicación.
- ° Facilidad de aprendizaje.