






# YOSSELINE MARLENE TORRES FLORES

## CONTACTO

 Praxedis Guerrero #138 Col. Ricardo Flores Magón

 33 212 228 87

 torresmarlene038@gmail.com

## EDUCACIÓN

### Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas

CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO  
INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS No. 223  
2015 - 2018

---

### Licenciada en Gastronomía

Centro Universitario Bonampak  
CAMPUS CUERNAVACA  
2018 - 2021

---

### Especialidad en Alta Dirección Gastronómica

Centro Universitario Bonampak  
CAMPUS CUERNAVACA  
2021 - 2022

## SOBRE MÍ

Gran capacidad para trabajar en equipo, adaptabilidad a los cambios, trabajo bajo presión, liderazgo y responsabilidad. Experiencia en repostería, pastelería, línea fría y caliente., experiencia en elaboración de inventarios, requisiciones y planificación de menús.

## EXPERIENCIA LABORAL

### Sub Chef, Hotel Misión Carlton Guadalajara

Marzo 2022 - Noviembre 2023

Desarrolle el puesto operativo - administrativo, encargada de un equipo de 8 personas.

- Dirigir y asignar las tareas a realizar como lo eran las previas para el servicio, platillos y pendientes.
- Manejo de inventarios, PEPS, requisiciones en programa INSSIST TCA.
- Responsabilidad operativa dentro del servicio a restaurante y banquetes en eventos.

### Ayudante de línea fría - Encargada de repostería, Hotel Casa de Campo Cuernavaca

Junio 2021 - Febrero 2022

Formaba parte de un equipo de 6 cocineros.

- Me dedicaba a la elaboración de previas para la línea fría donde se trabajaba con mariscos, frutas y verduras frescas. Así como el montaje y decoración de los platillos.
- En el área de repostería trabajaba la elaboración de los postres, montaje y decoración de los mismos.
- Uso y manejo de PEPS e inventarios semanales.

### Cocinera, Hotel Grand Misión Cuernavaca.

Octubre 2018- Marzo 2019