



ERIKA DANIELA COPA AYALA

Nacionalidad: BOL

País de residencia: Argentina

DNI: 96023117

Género: Femenino

Edad: 27

Datos de contacto

Dirección de email:

eriyayala84@gmail.com

Teléfono fijo:

11-54-69337099

Teléfono móvil:

--

Dirección: MENDEZ DE ANDES
1294

Ciudad Autónoma de Buenos
Aires, Argentina

Presentación y objetivos

Objetivos

Experiencia laboral

Lab Sucre - Ayudante de Pasteleria

Industria: Gastronomía, Hotelería y Turismo

Área de interés: Panificación/Pastelería

Fecha de Inicio: 10/2018

Fecha de Finalización: Trabajo
Actual

Información extra

Disponibilidad horaria:

Full-Time

Modalidad de trabajo:

Por Contrato

Remuneración neta pretendida:

\$ Mas de 25000

¿Posee alguna discapacidad?:

No

Te interesa trabajar en GCBA:

Si

Descripción de las tareas

Encargada de la producción total de la pastelería, secos (cookies, budines, cakes, petit fours, muffins, etc) humedos (montaje de tortas, gateuxs, fraccionadas)

Logros obtenidos

postulación a becas internacionales en cursos de pastelería

Referencias

Paola Chang , Pastelera Lab Sucre , labsucre@info.com

Formación

Cocinero

Universidad / instituto: Otro

Nivel de instrucción: Universitario

Estado: Graduado

Promedio: 8

Fecha de inicio: 08/2012

Fecha de fin: 12/2016

Cocinero

Universidad / instituto: Otro

Nivel de instrucción: Postgrado

Estado: Graduado

Promedio: 9

Fecha de inicio: 02/2019

Fecha de fin: 12/2019

Conocimientos de informática

Internet: Sí

Office: Excel, Outlook, PowerPoint, Word

Sistemas de contabilidad: No

Lenguajes de programación: HTML, JAVA

Base de Datos: Access

Idiomas

Inglés: Intermedio

Francés: Intermedio

Cursos

Introduccion a la viennoiserie

Institución: Otro

Estado: Graduado

Fecha de inicio: 06/2020

Fecha de fin: 08/2020

Hojaldres

Institución: Otro

Estado: Graduado

Fecha de inicio: 10/2020

Fecha de fin: 10/2020

Masa madre

Institución: Otro

Estado: Graduado

Fecha de inicio: 05/2020

Fecha de fin: 05/2020