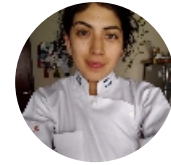


# Silvina Arrative

- Cel: (54) 2804503784
- [silvina1228@hotmail.com](mailto:silvina1228@hotmail.com)
- Avenida Boedo 563, Capital Federal, Buenos Aires, Argentina
- 23 años , Soltero/a , Argentina.
- DNI: 39440603



\$23.000  
sueldo en mano pretendido

## Experiencia Laboral

Dic 2019 - Al presente	<b>Comis de cocina en Sheraton Buenos Aires Hotel (Durante 11 meses)</b> Elaboracion de canapes frios, calientes y platos principales para banquetes, eventos y desayunos
May 2019 - Dic 2019	<b>Comis de cocina en Faena Hotel Buenos Aires (Durante 8 meses)</b> Limpieza de proteínas (salmón, lomo, cordero) Producción y despacho de gran cantidad de canapés fríos y calientes Uso de tecnología Rational
Mar 2019 - Jun 2019	<b>Ayudante de pasteleria en Suculentas (Durante 4 meses)</b> Elaboracion de todo tipo de panes ( baguette, brioche, pan de molde, miñon, medialunas) Prepacion de algunas cremas de pasteleria (inglesa, pastera, etc) y algunas tortas
Ene 2019 - Mar 2019	<b>Ayudante de cocina en Suculentas (Durante 3 meses)</b> Elaboración de gran cantidad de viandas para tercerizar de distintos tipos de platos Limpieza de proteinasa ( pollo, carne, salmon ) Despacho de platos frios (quiches, ensaladas y sw) y calientes (guisos, woks, minutas)
May 2018 - Dic 2018	<b>Cocinera en Green Eat (Durante 8 meses)</b> Preparacion de platos calientes, manejo de fuegos Pedidos y control de algunas mercaderías Personal a cargo en plazas frias y bacha
Oct 2017 - May 2018	<b>Ayudande de cocina en Green Eat (Durante 8 meses)</b> Preparacion de sw y ensaladas para el market Corte de vegetales Entre otras tareas varias
Ene 2018 - Mar 2018	<b>Sushiwoman en Green Eat (Durante 3 meses)</b> Preparacion de distintos tipos de rolls, tempuras, niguiris Limpieza de salmon, langostinos y mariscos Elaboracion de arroz para sushi
Jun 2017 - Oct 2017	<b>Bachero/a en Green Eat (Durante 5 meses)</b> Lavado de vajillas, ollas, utensilios de cocina Limpieza y orden de camaras Demas tareas de limpieza

## Estudios

Mar 2015 - Dic 2016 Argentina	<b>Profesional Gastronomico (Terciario/Técnico / Graduado)</b> <b>IAG(instituto argentino de Gastronomía)</b> Área de estudio: Gastronomía / Cocina
Mar 2010 - Dic 2015 Argentina	<b>Diseño y Comunicación (Secundario / Graduado)</b> <b>Escuela de Bellas Artes 759</b> Área de estudio: Bellas Artes

## Conocimientos y habilidades

### Idiomas

Inglés: Escrito Básico, Oral Básico

Español: Escrito Nativo, Oral Nativo

### Informática

Microsoft Office : Seniority Básico

### Otros conocimientos

Cocina Internacional

## Referencias

Sin referencias

## Objetivo laboral

*"poder tener un trabajo donde pueda crecer dia a dia. "*