



Szumański Rebeca



## Perfil

Tecnico Superior en Gastronomía

### Fecha de nacimiento :

02- 02 - 1993

### Dni :

37.348.385

### Telefono móvil :

0299-154616929

### Mail :

szumaskirebeca@yahoo.com.ar

### Dirección :

Calle Frey 198 , Bariloche ,Rio Negro

## Experiencia laboral

### COCINERA

#### ISETP

BARILOCHE , RIO NEGRO , ARGENTINA — 2012-2014

Practicas reales en cocina , mise en place , cuarto frío , sector reposteria - pastelería ( postres , cakes , masas , etc ) , sector panadería ( panes , masas fermentadas , etc )

.

Practicas reales en salón ( protocolo y ceremonial ) , practicas en eventos ( casamientos , cumpleaños , eventos especiales )

### AYUDANTE DE COCINA

#### HOSTERÍA DOS BAHÍAS

VILLA LA ANGOSTURA , NEUQUÉN , ARGENTINA — 2014-2015 ( TEMPORADA DE VERANO )

Ayudante de cocina , tareas realizadas : mise en place ( cuarto frío , repostería , pastelería , postres ) , producción de buffet de desayuno americano , asistencia al chef , montaje final de platos .

**PASTELERA**

**ESPAISUCRE**

**BARCELONA , ESPAÑA - 2015 -2016**

Prácticas en postres de restaurante , tareas realizadas : mise en place de postres , preparación de masas batidas , masas friables , mezclas de helados , semi sorbetes , sorbetes ; aplicación de técnicas de cocina molecular , trabajo con gelificantes (xof , falso caviar, esferificación indirecta e inversa, etc) , trabajo con chocolate (bombonería , templado )

**PASTELERA**

**“MAMUSCHKA” (TIENDA DE PASTELERÍA )**

**BARIOLOCHE , RÍO NEGRO , ARGENTINA - 2016-2017**

Tareas realizadas : decoración de pasteles , tortas , postres , mini cakes , montaje final . Trabajo con todo tipo de masas ( hojaldre , brioche , panes blancos e integrales ) , cremas , caramelos , etc.

**COCINERO - PASTELERA**

**HOTEL LUMA**

**VILLA LA ANGOSTURA , NEUQUÉN , 2017 ( TEMPORADA DE INVIERNO )**

Encargada de la cocina , producción del desayuno ( variedad en masas dulces , plum cakes, muffins , galletas , bollería (panes blancos e integrales ) , mermeladas , compotas , producción de snacks ( pizzas , hamburguesas , bocadillos , sopas , etc ) , producción de postres .

**PASTELERA / DESAYUNOS**

**HOTEL ARTS BARCELONA , ESPAÑA , 2018**

Producción , montaje, reposición , showcooking .

**PASTELERA**

**PALAU DE CONGRESOS DE CATAYUNA**

**HOTEL FAIRMONT REY JUAN CARLOS**

**—BARCELONA , ESPAÑA , 2018**

Producción y despacho de carta de postres para roomservice , servicio de catering de pastelería (producción , presentación , montaje final

**COCINERA- PASTELERA**

**HOTEL CORRENTOSO , VILLA LA ANGOSTURA , 2019-2020**

Producción y despacho en entradas , guarniciones y snacks. Producción y despacho de servicio de tè y postres.

## Formación académica

- Colegio Umbrales , Cipolletti , Rio Negro , Argentina - Bachiller con orientación Biotecnología , 2006 - 2010 . Finalizado.
- ISETP ( Instituto superior de educación técnico profesional ), Bariloche , Rio Negro , Argentina — Tecnico superior en gastronomía , 2012 - 2014 . Finalizado
- Escuela de cocina “Silvia Balboa” , Cipolletti , Rio Negro , Argentina - Curso de cocina básica, 2010. Aprobado
- Escuela “Cocineros patagonicos “, Neuquén , Argentina - Curso de panadería , 2011. Aprobado
- Escuela “Cocineros patagonicos “, Neuquén , Argentina - Seminario de pastelería , 2011.
- “ El obrador “ , escuela gastronómica , Bariloche , Rio Negro , Argentina - Curso de cocina natural, 2013 . Aprobado
- Taller de cocina vegana y raw , Bariloche , Rio Negro , Argentina , 2014.
- Curso de plantas medicinales , Dr. Sara Itkin , Bariloche , Rio negro , Argentina , 2014.
- Taller de cocina raw , con “Espiritual chef “, Barcelona , España , 2016.
- Seminario de postres raw , con “ Elka Mocker “, Barcelona , España , 2016.
- Taller de pastelería vegana con “Toni Rodriguez “ , Barcelona , España , 2016
- “Espaisucre” , Barcelona , España - Curso de postres de restaurant , 2015 - 2016
- “Espaisucre”, Barcelona , España - Practicas , 2015 - 2016
- Taller de “dorayakis” en Patisserie Takashi Ochiai , Barcelona , España , 2018
- Taller de técnicas con fondant con Tortik Annushka , Barcelona , España , 2018

## Informatica

- Herramientas de Office: Avanzado.
- Manejo de Herramientas Web 2.0: Avanzado.
- Web (Internet, mailing, web search): Avanzado.
- Sistemas Operativos. Microsoft Windows y Mac OS X. - Manejo y administración de plataformas virtuales: Avanzado.

## Idiomas

**Inglés:** Intermedio.

**Español:** Idioma natal

**Francés:** Técnico con orientación gastronómica Otros datos : licencia

de conducir : categorias B1.