



# BELEN SAPIA ADANTI

## DATOS PERSONALES

Belen Sapia Adanti  
DNI 37040908  
belua92@gmail.com  
Bulnes 1674 CABA  
1168372021

## ESTUDIOS

- Instituto Gonzales Pecotche bachillerato en Ciencias del Hombre y la Naturaleza ((2010)
- Instituto Argentino de Gastronomía Titulo Técnico en Gastronomía (2013)
- Instituto Argentino de Gastronomía Titulo Pastelero Profesional (2013)
- Maquillaje FX El Sótano FX ( en curso)

## CURSOS

- Cocina y Cultura IGP (2008-2010)
- Curso Pastelería de Buenos Aires IAG ( 2011)
- Curso Animales de Caza y Granja IAG (2011)
- Curso Colores IAG ( 2011)
- Curso Organización de Eventos CEA ( 2012)
- Curso Cocina Mediterránea IAG ( 2012)
- Curso Cocina Judía IAG (2013)
- Curso TEA Equipo Atena (2014)
- Curso Maquillaje Social ( 2014)
- Curso Maquillaje artístico JXJ ( 2015)
- Curso Pedagogia IGP ( 2015)

## EXPERIENCIA LABORAL

- Profesora Taller de cocina IGP (2011-2015)
- Clases particulares Pastelería (2011-2019)
- Asesoría gastronómica Pampa Linda ( 2012)
- Secretaria Consultorio Equipo Atena (2011-2015)
- Organización Evento empresarial Embajada de Arabia Saudita ( 2015)
- Organización de eventos junto a Chef Carlos Covetta (2015-2016)
- Encargada Mercería Maria del Pilar (2016)
- Encargada área Pastelería Hotel Howard Jhonson Chascomus ( 2017-2018)
- Jefa de Produccion de Pasteleria para eventos Hotel Howard Jhonson Chascomus (2017-2018)
- Área Informes Argentina Game Show 2018
- Asesoría gastronómica Cafe de la Plaza ( 2018-2019)
- Encargada de Pasteleria Cafe de la Plaza (2018-2019)
- Maquillaje artístico para Eventos ( 2015-Actualidad)
- Organización eventos infantiles ( 2015-actualidad)
- Jefa de produccion de Pasteleria Ambient House Edificio Lahusen (2019-actualidad)
- Encargada de pasteleria Ambient House (2019-actualidad)

## IDIOMA

**Francés Tecnico**  
**Italiano básico**  
**Ingles intermedio**

## CONOCIMIENTOS INFORMATICOS

Photoshop  
Movie Maker  
Paquete office  
Canva

REMUNERACIÓN PRETENDIDA \$45000.-