



MICAELA AÑÓN SUÁREZ

Fecha de Nac.: 15/08/86

Edad: 33 años

mica.anionsuarez@gmail.com

Whatsapp +54 9 221 619-7353

CUIT 23-32533380-4

Pastelera Profesional

Habilidades en pastelería, panadería, chocolate y todo lo dulce. Experiencia en construcción de equipos, trabajo en equipo, capacitación, administración y ventas.

EXPERIENCIA:

- | | |
|-------------------|--|
| Ene '20 / mar '20 | Supervisora de Pastelería en Hilton Pilar. |
| Abr '19 / jul '19 | Becaria en Fundación Alicia. Ferran Adrià. Barcelona, España. Elaboración de helados propuestos en el proyecto "Nuevas Texturas en helado" para Häagen-Dazs Francia. |
| Ag '17/ mar '19 | Gerenta Operativa en Negroni La Plata y Negroni City Bell. Coordinación de la apertura de dos restaurantes franquiciados Creación de centro de producción de pastelería y panadería. Nicolás Boccabella Cel. +54 9 221 411-9925 |
| Mar '17/jul '17 | Docente en Lycée - Instituto de Gastronomía Profesional. Lidia T. de Altamirano Cel. +54 9 11 5799-9464 |
| May '16/abr '17 | Gerenta Operativa en Burger54 - Bistro S.A. Optimización de su centro de producción. Propuesta de nueva pastelería. Maridaje con firma Nespresso. Laura Nuñez, Gerente de RR.HH. Cel. +54 9 11 6236-9142 |
| Jul '15/dic '16 | Chef Ejecutiva en Pichón Cocina Refugio. Dirección apertura del restaurante. Desarrollo de menú, formación de staff y startup. Pedro Rivero Segura Teléfono +54 9 11 4871-4363 |
| Mar '14/jun '15 | Docente en Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Pasteleros. Coord. Profesional de Pastelería: Eduardo Ruiz. |
| Jun '12/feb '14 | Chef Pastelera en Le Grill Buenos Aires - Restaurante. Desarrollo de la identidad de su pastelería y panadería. Andrés Porcel, CHILA Bs. As. |
| Abr '11/May '12 | Chef Pastelera en Hotel Sofitel La Reserva Cardales. Reducción de costos, reorganización del sector, con el consecuente aumento de ventas. Personas a cargo: 6. Chef Ejecutivo: Diego Irato Teléfono: +54 9 3489 435-850 |
| Sep '10/abr '11 | Chef Pastelera en Hotel Pullman, City Center Rosario. Mejoramiento de panificados, ajuste en heladería y renovación de pastelería. Personas a cargo: 6. Chef Ejecutivo: Diego Irato Bv. Oroño N 6300. Rosario, Santa Fe |
| Ago '09/ago '10 | Chef Pastelera en Hotel Sofitel Luxury Buenos Aires. Otorgamiento de la responsabilidad de liderar el sector de pastelería. Creación de equipo. Chef Ejecutivo: Olivier Falchi |

Feb/Dic '09	Asistente de Docente en Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Pasteleros.
Dic '07/sep '09	Commis de pastelería en Hotel Sofitel Luxury Buenos Aires.
Mar '07/Sep '07	Pastelera en Restaurante Amici Mieì.
May/Nov '06	Pasante de pastelería en Hotel Sofitel Buenos Aires.
May '05/'06	Encargada de entradas, postres y pastas en Constantino's
1997 / Actualidad	Trabajos independientes.

LOGROS OBTENIDOS:

Asistente del Chef Pastelero Luis Robledo en jornadas de capacitación "Tendencias en chocolate". Septiembre 2014

Participación en el Reality Desafío de Buddy Latinoamérica. Agosto 2014

Ganadora de Reality, prueba piloto, para Productora Colombia. Mayo 2014

Miembro de Jurado VII Campeonato Nacional Junior de Pastelería. Julio 2013

Miembro de Jurado Preselección Regional Campeonato Junior de Pastelería. Abril 2013

Asesoramiento de pastelería en el marco de la recategorización de la marca Hotel Pullman, São Paulo, Brasil. Julio 2011

Miembro de jurado Torneo Gran Tenedor ISHYR Rosario, Santa Fe. Diciembre 2010

Miembro de jurado Concurso Petit Fours, Gato Dumas Rosario. Octubre 2010

Segundo Puesto en Campeonato Nacional de Pasteleros Junior. Junio 2009

Primer Puesto en Campeonato de Pasteleros Junior Pre Selección Regional - Capital Federal. Abril 2009

Capacitación con el Chef Pâtissier Christophe Rhedon de Lenôtre, París. Julio 2006

FORMACIÓN:

Abr/ago 2019	Curso aplicado de I+D + innovación Culinaria. Método Alicia. Fundación Alícia, Alimentación y Ciencia. Barcelona, España. Innovación y desarrollo de producto.
Jun 2007/ago 2010	Asistente en los entrenamientos del equipo argentino para el Mundial de Heladería y Mundial de Pastelería. Módulos de Perfeccionamiento en Chocolatería y jornadas de capacitación en Escuela de Pastelería Profesional.
Enero/feb 2007	Postgrado de Pastelería en Bellouet Conseil París, Francia. Curso de Petits Gateaux y Chocolat. Asistencia al BOCUSE D'OR.
Mar 2005/dic 2006:	Instituto Gastronómico del Sur, Quilmes, Gran Bs. As. Título: Profesional en Gastronomía.

IDIOMAS:

Inglés: Nivel Intermedio. Estudiando actualmente.
Francés: Nivel Elemental.

DEPORTES:

1994/2006
Hockey sobre césped.
Integrante de la Selección de Buenos Aires.
Capitana del equipo. Mérito a la destacada labor deportiva.