



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 María del Pilar (2016)
- Encargada área Pastelería Hotel Howard Jhonson Chascomus (2017-2018)
- Jefa de Producción de Pastelería para eventos Hotel Howard Jhonson Chascomus (2017-2018)
- Área Informes Argentina Game Show 2018
- Asesoría gastronómica Cafe de la Plaza (2018-2019)
- Encargada de Pastelería Cafe de la Plaza (2018-2019)
- Maquillaje artístico para Eventos (2015-Actualidad)
- Organización eventos infantiles (2015-actualidad)
- Jefa de producción de Pastelería Ambient House Edificio Lahusen (2019-actualidad)
- Encargada de pastelería Ambient House (2019-actualidad)

IDIOMA

- Francés Técnico**
Italiano básico
Ingles intermedio

CONOCIMIENTOS INFORMATICOS

Photoshop
Movie Maker
Paquete office
Canva

REMUNERACIÓN PRETENDIDA \$45000.-