



YUKIKO ALMIRÓN

PASTELERA PROFESIONAL

CONTACTO

NACIONALIDAD

Uruguaya/Argentina

DOMICILIO

Villa Urquiza, Buenos Aires, CP1431, Argentina

TELÉFONO

+54 9 11 68681783 (AR)
+598 98554917 (UY)

CORREO ELECTRÓNICO

yukikoalmiron@gmail.com

FORMACIÓN

PASTERERÍA PROFESIONAL

IAG-Instituto Argentino de Gastronomía – Buenos Aires – 2019

PANADERIA Y VIENNOISERIE

IAG-Instituto Argentino de Gastronomía – Buenos Aires – 2019

EMP EN GASTRONOMIA

Escuela Superior de Gastronomía – Montevideo - 2017

IDIOMAS

INGLÉS: AVANZADO

Instituto ELCI-International House- Río Negro – 2005-2014

PERFIL

Pastelera Profesional graduada del IAG, con experiencia previa en el área gastronómica. Habituada al trabajo bajo presión, con facilidad de adaptación, capacidad de liderazgo, trabajo en equipo y buen manejo de relaciones interpersonales. Dispuesta a aprender y afrontar nuevos retos que me permitan desarrollarme personal y profesionalmente, así como también poner en práctica los conocimientos adquiridos durante mi formación.

EXPERIENCIA

ENCARGADA DE COCINA/AT. EN MOSTRADOR/CAJA

Cajita de Empanadas/Buenos Aires/Feb.2020-Actualidad

- Responsable en la elaboración de pizzas, horneado y reposición de empanadas.
- Atención al público en mostrador, toma de pedidos y cobranza.

COCINA FRÍA - SECCIÓN DE ENSALADAS

GREEN EAT/Buenos Aires/Feb.2020-Mar.2020

- Responsable de la elaboración de ensaladas para venta al público tanto de GREEN EAT como de la empresa INSIDE de la misma firma.
- Preparación de mise en place. Cocciones en horno y fuego.

AYUDANTE DE COCINA/BACHERA

Rotisería del Palacio/Montevideo/Nov.2017-Ag.2018

- Preparación de mise en place. Control de cocciones en horno y fuego. Corte de fiambres y quesos en máquina.
- Elaboración de ensaladas y tortas simples. Armado de sándwiches.
- Orden y limpieza de zona de trabajo, utensilios y herramientas.

AYUDANTE DE COCINA Y REPOSTERÍA

Rte. del Palacio Legislativo/Montevideo/Ag.2017-Nov.2017

- Preparación de mise en place para elaboración de ensaladas y tartas.
- Horneado de panes y bollería.
- Elaboración de tortas y postres simples. Armado de sándwiches.

AYUDANTE DE COCINA/AT. EN MOSTRADOR/LIMPIEZA

Confitería del Atrio IMM/Montevideo/Sep.2016-Nov.2016

- Armado de sándwiches. Fraccionamiento de productos para la venta; envasado.
- Responsable de compra y reposición de mercadería.
- Orden y limpieza de zona de trabajo, utensilios y maquinaria.

BARISTA/BACHERA

Café Central/Montevideo/Jul.2015-Oct.2015

- Preparación de bebidas calientes y frías; fraccionamiento de postres.
- Orden y limpieza de zona de trabajo, utensilios y herramientas.