



# MELANIE TODRES

Profesional Gastronómico

## INFORMACIÓN PERSONAL

Fecha de nacimiento: 17/7/1992

Celular: 11-6814-0097

Mail: melutod7@gmail.com

Instagram profesional: @melupasteleria

Dirección: Fray Justo Santa Maria de Oro 4263,  
Olivos

## OTRAS HABILIDADES Y EXPERIENCIAS

### IDIOMAS

- Inglés avanzado, escrito y oral fluído
- Hebreo básico, escrito y oral

### COORDINACIÓN DE PROYECTOS DE EDUCACIÓN NO FORMAL

Lamroth Hakol, 2009-2011, Florida, Buenos Aires, Argentina

### CURSOS REALIZADOS:

- Capacitación de liderazgo y coordinación, Lamroth Hakol
- Decoración de tortas con Fondant, Deco Repostería
- Decoración de tortas con Buttercream, Vickype Bakery
- Taller de laminados, Olivia Saal
- Fotografía con celular y edición, Las Locales
- Alfarería, Espacio 22

## EXPERIENCIA LABORAL

MELU PASTELERÍA | 2014 - Actualidad

### Dueña

- Producción de pastelería
- Clases de cocina para niños y adultos
- Administración del emprendimiento
- Manejo de redes sociales

MOLACHA | 2013 - 2014

### Pastelera

### Panadera

CRECIENDO JUNTOS, JARDÍN MATERNAL | 2013

### Auxiliar de sala

VIGLIO | Junio 2012 - Noviembre 2012

### Ayudante de pastelería

### Ayudante de panadería

LEVA | Febrero 2012 - Junio 2012

### Pasantía

### Ayudante de pastelería y cocina

## EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SOCIALES (UCES)

### *Diplomatura en Marketing Digital y*

### *Community Management 2019*

INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMÍA (IAG)

### *Profesional gastronómico 2012 - 2013*

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

### **Facultad de Arquitectura Ciclo Básico Común 2011**

ESCUELAS TECNICAS ORT

### **Bachiller trilingüe con orientación en Diseño Industrial 2006 - 2010**

COLEGIO TARBUT

### **Escuela intermedia completa 1999 - 2005**