



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 María 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 TÉCNICAS ORT

Bachiller trilingüe con orientación en Diseño Industrial 2006 - 2010

COLEGIO TARPUT

Escuela intermedia completa 1999 - 2005