



# YUKIKO ALMIRÓN

PASTELERA PROFESIONAL

## CONTACTO

### NACIONALIDAD

Uruguay/Argentina

### DOMICILIO

Villa Urquiza, Buenos  
Aires, C1431, Argentina

### TELÉFONO

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

### CORREO ELECTRÓNICO

yukikoalmiron@gmail.com

## FORMACIÓN

### PASTELERÍA 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.