

Melisa Sifontes Betancourt

+54 9 11 6856 7703

MelisaSifontesB@gmail.com

Nacionalidad: Venezolana

Fecha de Nacimiento: 03 de Mayo de 1985

Dirección: Beiró 3851. CABA. Buenos Aires.

País de Residencia: Argentina

DNI: 95.784.269

Estado Civil: Soltera.



Experiencia Laboral

Jun 2019 - Actualidad 2da cocinera en Cruceros MSC

Elaboración de salsas y elementos decorativos comestibles para el emplatado de postres de acuerdo a direcciones del chef a cargo y bajo los estándares de la compañía. Armado de 640 platos por servicio (tres por noche) para el servicio de restaurante a la carta. Atención del despacho de postres para restaurante. Control e inventario de helados e ingredientes según establecido. Control de temperaturas de refrigeradores y congeladores para correcta conservación de los postres e ingredientes guardados.

Dic 2017 - Jun 2019 Ayudante de cocina en Café Martínez (Durante 1 año y 7 meses)

Inventario de mercadería, pedidos y atención a proveedores, preparación de producción bajo buenas prácticas de manufactura. Armado de platos. Despacho según comandas. Atención del servicio de almuerzo, merienda y cena. Orden, limpieza e higienización de las áreas de Cocina.

Estudios Realizados

Nov 2016 - Nov 2017 Venezuela

Ingles Nivel A2 (Curso / Graduado) FundaUC Área de estudio: Idiomas

Oct 2015 - Jul 2017 Venezuela

Chef Pastelería (Terciario/ Graduado) Cegaven Área de estudio: Gastronomía

Oct 2003 - Al presente Ingeniería Mecánica (Universitario / Abandonado)

Venezuela Universidad de Carabobo Área de estudio: Ing. Mecánica/Metalúrgica

Sep 1985 - Jul 2003 Venezuela

Bachiller en Ciencias (Secundario / Graduado) Colegio Teresiano Área de estudio: Bachiller

Cursos y Certificaciones

Jun 2020 – Actualmente en Curso

Gestión de Emprendimientos Gastronómicos. Capacitarte. Universidad de Buenos Aires. Área de estudio: Finanzas y Marketing.

Oct 2019 – Inglés Conversacional Nivel C1. MSC Cruise Ship.

Nov 2018 - May 2019

Cursos STW para Gente de Mar. Prefectura Naval Argentina. Área de estudio: Seguridad y Protección para la gente de mar. FORMACIÓN EN CONTROL DE MULTITUDES, FORMACIÓN EN TOMA DE CONCIENCIA DE LA PROTECCIÓN, PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS, SEGURIDAD PERSONAL Y RESPONSABILIDADES SOCIALES, PREVENCIÓN Y LUCHA CONTRA INCENDIOS, TÉCNICAS DE SUPERVIVENCIA PERSONAL.

Agost 2017 – Dulceria Típica Venezolana. CEGAVEN. Duración: 120 horas.

Agost 2017 - Panificación Artesanal, CEGAVEN. Duración: 120 horas.

Julio 2016 - Francés Culinario. CEGAVEN. Duración: 68 Horas.