

Melanie Hojman

Dirección: Juan Agustín García 5053 dpto 5,
CBA.

Fecha de nacimiento: 17 de mayo de 1996.

Estado civil: Casada.

Cel: 54-11-6785-6322

E-Mail: Melanie.hojman@hotmail.com

Título: Técnica Superior en Cocina
Profesional.



Estudios:

Secundario: Colegio Nuestra Señora de la Misericordia Villa Devoto. Título obtenido: Bachiller.

Curso de Barista, especialidad dedicada al conocimiento profundo y creación de cafés de alta calidad. Título obtenido en Noviembre 2014. Centro Internacional de Coctelería.

Universidad: Licenciatura en Artes Audiovisuales con orientación a Guión, Universidad Nacional de las Artes. En pausa.

Terciario: Tecnicatura Superior en Cocina Profesional, ISEHG. Finalizado (2017-2019)

Curso de Cerveza: Título obtenido en Septiembre 2017. Centro Argentino de Vinos y Espirituosos.

Curso de CandyBar: Título obtenido en Junio 2017. ISEHG.

Idiomas:

Inglés: nivel avanzado.

First Certificate Exam.

Francés: nivel básico.

Portugués: nivel básico.

Herramientas Informáticas:

Paquete Microsoft Office: Intermedio – Muy Buena.

Disponibilidad:

Lunes a domingo de 7hs hasta las 20hs.

Objetivos:

Desarrollarme y seguir capacitándome en un buen ambiente de trabajo.

Crecer y mejorar personal y profesionalmente.

Observaciones:

Especializada en cocina vegetariana y vegana, destacando panificados y pastelería.

Curso de manipulación de alimentos y libreta sanitaria vigente.

No manipulo ningún tipo de cárnicos.

Experiencia Laboral:

Empresa: Arcos Dorados S.A. (Mc Donald's)

Período laboral: Abril 2013 – Febrero 2015

-
- Período inicial en tareas de preparación de producto
 - Atención al cliente
 - Anfitriona y servicios
 - A partir de enero 2014 entrenadora de ingresantes.
-

Referencia:

Carolina Morbelli, Gerente.

Teléfono: 11-6997-1458

Empresa: Adecco S.A.

Período laboral: Febrero 2015 – Septiembre 2015

-
- Camarera eventual y de outlets (Sheraton Club, Lobby Bar, Café Express, Cardinale) en Hotel Sheraton (Retiro)
 - Tareas de barista, uso meticoloso de la máquina de espresso y preparación de cafés de alta calidad.
 - Atención al cliente en castellano e inglés
 - Técnicas de presentación de platos y bebidas a la vista del cliente
 - Preparación de salón
-

Referencia:

Romina Maron, Meitre.

Teléfono: 11-3153-8232

Empresa: Vita Palermo (Vegan Paradise S.A.)

Período laboral: Septiembre 2015 – Enero 2016.

- Camarera de salón, barra y encargada.
 - Preparación de pedidos.
 - Tareas de barista, uso meticuloso de la máquina de espresso y preparación de cafés de alta calidad.
 - Preparación de jugos y licuados naturales.
 - Limpieza al paso.
 - Atención al cliente en castellano e inglés.
 - Encargada lunes y martes a la mañana y ayudante de los encargados.
 - Atención al cliente en castellano e inglés.
 - Preparación de salón.
-

Referencia:

Gabriel Petricone, Encargado.

Teléfono: 11-3256-4603

Emprendimiento: Melito's

Período laboral: Enero 2016 – Actual.

- Fundadora.
 - Elaboración de alimentos de panadería/pastelería/viandas/congelados: galletitas, bizcochitos, panes, comidas elaboradas, milanesas, medallones, etc.
 - Manipulación y clasificación meticulosa de alimentos.
 - Curso de Manipulación de Alimentos del Gob. De la Ciudad de Bs. As. Aprobado.
 - Experimentación de nuevos sabores sin utilizar ingredientes de origen animal.
 - Empaquetado y etiquetado de productos.
 - Gráficos.
 - Encargues a dietéticas y particulares.
 - Participación de diversas ferias.
 - Clases particulares
 - Realización de costos de recetas estandarizadas entre otros contables.
 - Administración
 - A cargo de 2 empleados operacionales, trabajo en equipo con ellos.
 - Marketing Digital a través de Facebook e Instagram.
-

Profesora Particular: de niña taiwanesa de 10 años. Febrero 2016 - Julio 2016.

- Aprendizaje del idioma español.
- Apoyo escolar de matemática, lengua, sociales, naturales e inglés.
- Lecturas comprensivas.
- Uso de material didáctico para facilitar el aprendizaje del español.