

ALEJANDRO CABALLERO

Av. Coronel Díaz 2644

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

02325 15 681219

Ale_manuel_10@live.com.ar



PREPARACIÓN ACADÉMICA

2016 E.E.S N°1-Bachiller en Cs. Naturales(**egresado**)

2018 IAG-Profesional Gastronómico (**Egresado**)

2020 IAG- Especialización en Panadería (**Prox. Cursar**)

EXPERIENCIA LABORAL

07/08/2019 - 26/01/2020:

Pilsen Pastelería y Casa de té- Pastelero

Motivo de salida: Renuncia Voluntaria

(Carmen de Areco-Prov. Bs.As) 02325 15 458443

06/06/2019 - 09/07/2019:

El Mitre Bar Histórico- Pastelero

Motivo de salida: Renuncia voluntaria por otro puesto.

(San Antonio de Areco-Prov. Bs.As) 0232615472347

06/06/2017-01/04/2018

Pilsen pastelería y Casa de té- Ayudante de Pastelero

Motivo de salida: finalización de contrato

(Carmen de Areco-Prov. Bs.As) 02325 15 458443

FORMACIÓN PROFESIONAL

- Cocina de Vanguardia (I.A.G) 2019
- Panadería de Masa Madre con Gluten Morgen-2019
- Curso de Cocina Francesa por Michel Roth (M.O.F y Bocuse d'Or) Ecole Lenôtre Paris-Francia- Octubre 2019
- Química Culinaria- IAG(prox. a cursar-2020)

IDIOMAS

Inglés (nivel intermedio)

Francés (Ele 1- Alianza Francesa)

INFORMACION ADICIONAL

Seminarios realizados sobre:

- Cocina Argentina clásica
- Recetas con yacaré
- Quesos
- Cocina dulce, degustación en pasos
- Nueva Pastelería saludable
- Recetas con quínoa
- Las 3 P de la cocina sin gluten
- Salchichas y preparados de mostaza
- Introducción a la masa madre
- Cocina brasilera
- Vanguardia aplicada a principales

INFORMACION PERSONAL

Cuento con cuchillos propios y uniforme

Cuento con libreta sanitaria y N° de Cuil

CONTACTO

<https://www.facebook.com/alecaballeero?ref=bookmarks>

https://www.instagram.com/ale_caballero/