

Manuel Rodriguez Diz

EDAD 19 AÑOS
DNI 43034694
PERGAMINO 533 (CABA, ARG)
REGISTRO DE CONDUCIR B1
11 5141 9083
AMANDARODRIGUEZDIZ@GMAIL.COM

Experiencia

Junio 2016 - ACTUALIDAD

Emprendimiento independiente de panadería y pastelería vegana.

- Confección, venta y entrega de piezas.
- Armado de presupuestos.
- Contacto con proveedores y compra de materiales

Agosto 2019 - Diciembre 2020

Ritualitos librería

- Atención al público
- Contacto con proveedores
- Control y reposición de stock

Julio 2019

Les Escales- pequeño bistrot a las afueras de Barcelona

- Ayudante de cocina y lavaplatos

2017 - 2020

Editorial Madreselva

- Administración de redes sociales.
- Venta directa, atención al público

Formación académica

Marzo 2020 - Diciembre 2020

Instituto Vida Sabia- *Instituto de formación en cocina vegana y naturista*

Marzo 2014 - Diciembre del 2018

Escuela de Bellas Artes Rogelio Yrurtia, CABA- *Educación superior y artística en diseño y artes visuales*

Marzo 2014 - Diciembre 2019

Alianza Francesa- *Instituto de formación en francés*

Otros cursos y seminarios

Diciembre 2020

Curso dictado por Pierre Rimbaud

- *Macarons veganos*

Noviembre 2019

Estudio Crudo- *Estudio y laboratorio de cocina*

- *Pastelería panadera*

Agosto 2019

Curso dictado por Nico Salguero

- *Quesos veganos, curados y estacionados*

Julio 2019

Vacka 42, curso dictado por Rumen cocina

- *Pastas rellenas, de masa madre y veganas*

Junio 2019

Salon de la patisserie, curso dictado por Jean-Thomas Schneider

- *Tarta de frutas vegana y sin azúcares*

Diciembre 2018

Curso dictado por Pierre Rimbaud

- *Pastelería avanzada basada en vegetales*

Octubre 2018 y Noviembre 2018

Estudio Crudo- *Estudio y laboratorio de cocina*

- *Workshop de alimentación basada en vegetales*
- *Curso de bases de la pastelería basada en vegetales- Dictado por el pastelero Pierre Rimbaud*

Abril 2017 - Junio 2017

Instituto Argentino de Gastronomía

- *Curso de panadería dulce*

Idiomas

Francés: Nivel B2

Italiano: Nivel B1