



Celeste García

DIPLOMATURA EN ALTA COCINA

CONTACTO

- Tel:** 2604300501
- Correo:** celestegarcia57507@gmail.com
- Dirección:** Barrio Carilauquen. Rio Barrancas 1048.
Actualmente residiendo en mendoza.
- Fecha de nacimiento:** 09/05/2004. 21 años (Soltera sin hijos)
- Cartilla Sanitaria Actualizada (2024)**
- Carnet de manipulación de alimentos**
- Disponibilidad:** Full Time

ACERCA DE MI

Me considero una persona muy responsable, creativa, con facilidad de adaptación y con un enfoque resolutivo. Soy una persona seria con muchas ganas de trabajar y aprender, también busco una oportunidad de poner en práctica todos mis conocimientos adquiridos durante mi formación académica, laboral y poder formar parte de un equipo de trabajo que me permita desarrollarme personal y profesionalmente.

EDUCACIÓN

- Diplomatura en Alta cocina**
Instituto IGA | Gastronomía y pastelería 2024 (Recibida)
- Diplomatura en Alta cocina**
MET escuela de chef | gastronomía 2023 - 2024
- Tec. Industria de procesos**
Esc. 4 - 018 Manuel Nicolas Savio

COMPETENCIAS

- Manejo de programa scanntech (Facturación)
- Manejo de programas de office (World, excel, Power point)
- Software Western union
- Software Pago Facil

CURSOS E IDIOMAS

- Curso Bartender - Instituto IGA (2024)
- INGLÉS Básico
- Curso de primeros auxilios (2022)
- Pasantía en Fábrica de chacinado Secretos del monte San Radael (2022)
- Pasantías Hospital Malargue (Nutrición, esterilización, laboratorio y farmacia 2022)

EXPERIENCIA LABORAL

Pago fácil Agosto 2023 - Febrero 2024

- Atención al cliente
- Manejo y arqueo de caja
- Cobranza de boletas
- Envíos y retiros de efectivo

Picadelli (Restaurant) Diciembre 2023

Número de contacto: Martin Soria 2604 - 319761

Ayudante de cocina

- Elaboración de platos, postres y producción
- Preparación de bandejas para organizaciones
- Participación en eventos de catering
- Limpieza de instalaciones generales del local
- Reposición y control de stock

Hotel Malargüe INN & SUITES - Temporada verano 2024

Pastelería

- Realización de pedidos y verificación de la calidad de los productos.
- Elaboración de postres y tortas, aplicando los conocimientos en pastelería y repostería.
- Control de stock de los postres y tortas, productos e ingredientes para crear los platos.

Cervecería dräger - Temporada de invierno 2024

Ayudante de cocina

- Elaboración y presentación de platos.
- Limpieza de espacio de cocina y utensilios.
- Participación en catering en eventos de degustación

Super patagonia Agosto 2024 - Julio 2025

- Elaboración de ensaladas, producción de panadería y Pastelería
- Fiambrería.
- Manejo de caja y atención al público
- Recepción y control de stock
- Encargada de ventas y de salón principal del local
- Elaboración de café
- Encargada de cafetería

Cafetría La Volpina Bombal Julio 2024 - Actualidad

- Atención al cliente
- Manejo de caja
- Manejo de cafetería y elaboración de platos