Curriculum Vitae

**Camila Alejandra Alvarado Pérez**

Camino interior Don Fernando, Parcela 13 , Calera de Tango.

Celular: 09-68995179

e-mail: camila.alvarado.perez[@gmail.com](mailto:paulaperezaguila@gmail.com)

### RESUMEN

Titulada de Gastronomia Internacional en la institución Duoc Uc. Busco obtener experiencia laboral para seguir desarrollándome como profesional.

Presento actitudes de liderazgo y muy buen trato con las personas. Conocimientos de conducción de grupos y empresas. Muy buen dominio de utensilios de cocina y organización de materiales. Responsabilidad y seriedad. Compromiso con el trabajo. Aptitud proactiva. Organización y delegación de tareas.

### ANTECEDENTES PERSONALES

* Fecha de Nacimiento: 5 de octubre de 1995
* Cédula de Identidad: 19.191.944-0
* Estado Civil: Soltera
* Edad: 25 años
* Nacionalidad: Chilena

### FORMACIÓN ACADÉMICA

DuocUC – Gastronomía Internacional.

Instituto Mercedes Lemus Zamora.

Colegio Entre Valles.

2015-2019

2014

2010-2013

### EXPERIENCIA LABORAL

2015

2015-2018

2017-2018

2017-2018

2019

2019

2019

2019-2020

Cargo: Cuarto Frio

Empresa: Locos x viña Café

Cargo: Cuarto Frio, Cuarto Caliente, Pastelería

Empresa: Probarte Banquetería

Cargo: Cuarto Caliente, Cuarto Frio

Empresa: Arancibia Eventos

Cargo: Banquetería

Empresa: Espacio Gastronómico

Cargo: Cuarto Frio.

Empresa: Nothofagus Hotel (Reserva biológica de Huilo-Huilo.)

Cargo: Cuarto Frio

Empresa: La Fourchette, Monte Bianco Ristorante (Valle Nevado.)

Cargo: Cuarto Caliente

Empresa: Bar Cuento Corto

Cargo: Cuarto Caliente, Cuarto frio, Plancha

Empresa: Blue Diamond Luxury Boutique Hotel (Rivera Maya, México.)

### CERTIFICACIONES DUOC

* Cocina Chilena
* Control De Gestión Gastronómica
* Producción De Eventos Gastronómicos
* Chocolatería
* Servicio De Comedores
* Alimentación Colectiva
* Bar y Coctelería