

Marinel Alfaro

Porto Alegre 5582, San Miguel.

📍 Santiago de Chile.

📞 986564874

✉ M.Javieraalafarofuentes@gmail.com

PERFIL

Dispongo con múltiples conocimientos y habilidades respecto al área gastronómica, puedo llevar a cabo diferentes tareas que se me han asignado, actuando de la mejor manera para llegar a un óptimo objetivo, con dedicación y compañerismo. En los diferentes trabajos en los cuales he estado me han llevado a ser una gran compañera de trabajo, realzando la empatía, proactividad y adaptabilidad en diversas circunstancias, para lograr un mejor trabajo en equipo y así obtener mejores resultados.

EXPERIENCIA

Hotel Crowne plaza , Santiago de Chile — Ayudante de cocina.

Abril 2017- Diciembre 2017

Practicante y luego ayudante de cocina en el hotel, realizando las siguientes tareas;

- Cuarto frío, producción para eventos, café, buffet, carta de restaurante y habitación.
- Elaboración principalmente de platos fríos, como ensaladas, ceviches, brochetas, entre otras. Encargada de happy hour en el cual en ocasiones atenderá directamente al cliente.
- Control de tiempos, bodega y materias primas.

Haraoa Tire, Isla de pascua — Pastelera

Marzo 2018- Diciembre 2018.

Encargada de producción de cuarto de pastelería de la panadería;

- Control de tiempos.
- Control de bodega y materias primas para la producción.
- Elaborando técnicas básicas de pastelería como diferentes tipos de batidos y masas secas, masa hojarasca, para así producir diferentes tipos de tortas y queques, muffins, tartaletas, , también Poe (producto típico de la isla de pascua), masas fermentadas para berlinés, etc.

Starbucks, Nueva las condes, Santiago de Chile — Barista

Abril 2019 - Marzo 2020

Elaboración principalmente de bebidas con café, de acuerdo con las recetas de la empresa, realización de las siguientes tareas;

- Atención al cliente.
- Operación de caja, apertura y cierre de esta.
- Control de bodega y materias primas.
- Catas de café abiertas al público.
- Certificado de barista.

Tea Connection, Santiago de Chile — Barista

Febrero 2020- Marzo 2020

- Elaboración de batidos de acuerdo a las recetas de la empresa.
- Elaboración de diferentes tipos de café y coctelería básica.
- Montaje de platos de la carta especialmente postres.

Jumbo, Cencosud, San Miguel Santiago de Chile — Cajera

Junio 2019 - Junio 2020

Atención directamente con cliente.

- Realizar correctamente operación de apertura y cierre de caja.
- Resolución de problemas.

Vegand&bake, Santiago de Chile — Pastelera

Junio 2020 - Octubre 2021

Elaboración de productos veganos de acuerdo con las recetas de la pastelería tales como;

- Buttermilk para, tortas, cupcakes, brownie.
- Masas fermentadas para rollitos de canela y rollitos de chocolate.
- Masas secas para galletas y tartas.
- producción de la carta salada de la cafetería, sándwiches y empanadas.
- Últimos meses trabajando encargada de liderar el equipo de producción y materias primas.
- Realizar entrevistas.
- Capacitación para los integrantes nuevos.
- Optimizar los tiempos del equipo de pastelería para cumplir con las metas de producción de la cafetería.
- Control y gestión de bodega.

Ecocamp, Torres del Paine, Patagonia Chile — Pastelera

Noviembre 2022 - Mayo 2023

- Elaboración de los coffees break, box lunch, desayunos y postres del menú del hotel (para max. 90 pax aprox.)
- Producción del cuarto pastelero en el cual se realizan diferentes tipos de batidos, cremas fríos y semifríos, salsas
- Manejo de tiempos de producción.
- Se realizan producción de gluten free y veganos.
- Apoyo en el cuarto frío.

Tienda Boutique Fran Ayala, Isla de pascua — Vendedora

Noviembre 2023 - Diciembre 2023

- Vendedora.
- Realizar control de bodega.
- Orden y limpieza de la tienda.
- Atención al cliente aplicando el idioma correcto del cliente como inglés o francés, para una mejor comunicación y atención al cliente más cordial.

Hotel Hare Nua, Isla de Pascua — Maestra de cocina

Noviembre 2023 - Febrero 2023

Encargada de realizar desayunos para los pax. del hotel y los almuerzos del personal.

- Manejo de tiempos de producción.
- Control de materias primas.
- Producción de batidos, masas secas y cremas para postres.

Haraoa Tire, Isla de pascua — Pastelera

Noviembre 2023- febrero 2023

Producción de turno pm. part time, del cuarto pastelero;

- Control de tiempos.
- Elaboración de técnicas básicas de pastelería como diferentes tipos de batidos y masas secas, masa hojarasca, para así producir diferentes tipos de tortas y queques, muffins, tartaletas, , también Poe (producto típico de la isla de pascua), masas fermentadas para berlinés, etc.

FORMACIÓN

- **Studio Bartender** – *Certificado de bartender/ Año 2023*
- **Starbucks Coffe** – *Certificado de barista / Año 2019.*
- **Hotel Crowne Plaza**, Santiago de Chile – *Práctica profesional / Año 2017.*
- **Inacap de Apoquindo**, Santiago de Chile – *Egresada de Técnico en Gastronomía Internacional / Año 2017.*
- **San Cristóbal College**, Santiago de Chile – *2° Básico a 4° Medio / Egresada año 2015.*
- **Luis Pasteur, Paris Francia** - *1° Básico 2002/ 2003.*

HABILIDADES

Empatía
Puntualidad
Atencion al cliente
Intercambio cultural
Trabajo bajo presión
Trabajo en equipo
Manejo de tiempos

APTITUDES INFORMÁTICAS

Word
Power point
Excel

IDIOMAS

Español - *nativo*
Francés - *básico/avanzado*
Inglés- *básico*

