# CURRICULUM VITAE

**Nombre: Yasna Alejandra Álvarez Morales**

**Rut: 13.834.082-1**

**Estado Civil: Soltera**

**País de Nacionalidad: Chilena**

**Fecha de Nacimiento: 8 de Octubre de 1980**

**Dirección: lord Cochrane 298 depto 801**

**Comuna: Santiago centro**

**Teléfono: 22810736 – 0996286369**

**E-Mail:** [**yasna.alvarez80@gmail.com**](mailto:yasna.alvarez80@gmail.com)

**ANTECEDENTES ACADÉMICOS**

* **2004-2006: Instituto de capacitación técnica “lincoyan”**

***-Técnico en gastronomía.***

* **2008: Universidad tecnológica “Inacap”**

***-Cursos en banquetería y bar***.

**OTROS ESTUDIOS Y CAPACITACIONES:**

* **Gestión micro empresarial “Proforma productividad y formación empresarial”**
* **Calidad y atención en el servicio “Vicencio consultores” cursos cense.**

**ANTECEDENTES LABORALES**

* **2006-2009** **Casinos express. Argos Macul**

***Ayudante de cocina adelantado con ascenso a maestra de cocina. Turno de noche.* Realizaba adelantos para el sgte turno en cuanto a cuarto frio, caliente y repostería. Atención del comensal y preparación del menú para ese turno.**

* **2010-2012** **Casinos sodexo chile Madecco chile.**

***Ayudante de cocina adelantado. Maestra de cocina.***

***Trabajo con turnos tarde, mañana, noche. Realizaba las preparaciones de repostería y cuarto frio con sus respectivos montajes.***

* **2012-2014** **Central de alimentación aramark. Clínica alemanda la dehesa.**

***Supervisora de auxiliares de dietética. Jefa de línea.***

***Casino en apertura en un principio estaba a cargo de la línea (temperaturas, baño maría, montaje de las preparaciones) Para pasar a supervisora a cargo de 3 auxiliares y velar que cada bandeja saliera con sus respectivas dietas según lo que disponía la nutricionista.***

* **2014-2016** **Salones vip Pacific club Aeropuerto.**

**Maestra de cocina salones nacionales.**

***Mantenía el orden en la cocina para que todo saliera a sus horas. Se preparaban sopas, comidas, tablas de quesos, pasteles. Manejando que todo salieran sin imprevisto a cargo de una ayudante de cocina y 5 asistentes de salones.***

* **2017-2018** **Cafetería y emporio del brote.**

**Jefa de cocina.**

***Estaba a cargo de que la cocina se manejara según su menú acorde del público que asistía al lugar con 3 garzonas. Cocina vegana.***

**Recomendaciones:**

**Carolina canales chef salones vip:** **978647376**

**Fanny Fernández maestra de cocina sodexo**: **996189571**

**Danitza Jaramillo Propietaria Cafetería y emporio Del brote**: **974793383**

***Presentación:***

***Persona responsable con experiencia en cuarto frio, caliente. Empática, y limpia.***

***Líder en cuanto a trabajo en equipo y comprometida en lo mismo.***

***Buen manejo en la cocina y atención al público.***

***Especialidad cocina casera.***

**Disponibilidad inmediata.**