# **Madeleine Chirinos**

Estudiante de Artes Culinarias

+507 6736-1628 · Madeleinechi16@gmail.com · Calle Uruguay, Panamá (Bella Vista)

otro: 6804-8174

## ACERCA DE MÍ

Estudiante de artes culinarias enfocada en la creación de soluciones prácticas e innovadoras en el ámbito gastronómico. Cuento con una experiencia sólida en proyectos colaborativos, adaptándome rápidamente a nuevos desafíos y entornos. Busco una oportunidad laboral donde aplicar mis habilidades técnicas y continuar desarrollándome profesionalmente.

### **EXPERIENCIA LABORAL**

Hotel Bristol Sep 2024

### **ASISTENTE DE PASTELERIA**

- Apoyo en la preparación de postres para eventos y catering, durante un día.
- Colaboré en la preparación de más de 800 postres para eventos de boda y baby shower, garantizando la calidad y presentación en cada una de las preparaciones.
- Optimicé el proceso de producción de postres, contribuyendo a reducir el tiempo de preparación en un 20%, asegurando la entrega puntual para todos los eventos.

### **EDUCACIÓN**

Colegio Cedain-Unfem - Venezuela Bachiller en ciencias

Jul 2022 - Culminado

Speak It Up Academy - Venezuela Academia de inglés

Sep 2023 - Culminado

Nivel preintermedio de inglés, comprendiendo y comunicando en situaciones cotidianas.

# Instituto Técnico Superior Especializado (ITSE) - Tocumen Técnico en Artes Culinarias - Turno Nocturno

2023 | Actualidad

Formación en cocina básica, pastelería, control de costos, servicio al cliente, sanidad e higiene, y otros aspectos clave de la gastronomía, preparando al estudiante para un desempeño eficiente y profesional en diversos entornos culinarios.

### CERTIFICACIÓN Y CAPACITACIÓN

# • Capacitación Nestlé Yocuta - 2 días Charlas sobre nutrición, marketing y perfil de chef,

además de talleres prácticos en café y cocina avanzada.

• Bakery Show - Harinas del Istmo - 4 horas Certificado por la culminación de 4 horas en un Bakery Show, con enfoque en técnicas avanzadas en la preparación de entremets.

### REFERENCIAS LABORALES

 Chef Yahaira Aguilar - Instructora de Artes Culinarias.

Teléfono: 6343-9372

 Chef Geovanni Cruzatti - Chef Pastelero e Instructor.

Teléfono: 6215-9800

### INFORMACIÓN ADICIONAL

- · Carnets de salud al día.
- · Documentos legales y laborales al día.
- Disponibilidad para trabajar en horarios de medio tiempo.