



CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

- Apellido: Céspedes
- Nombres: Ester Mariel
- Edad: 47 años
- DNI: 24.449.965
- CUIL: 27-24449965-7
- Fecha de Nacimiento: 04/05/1975
- Estado Civil: Divorciada
- Hijos: Si
- Domicilio: Tucumán 912
- Localidad: Jesús María
- Código Postal: 5220
- Provincia: Córdoba
- Nacionalidad: Argentina
- Teléfono Celular: 03704-15545880
- Disponibilidad Horaria: Full Time

ESTUDIOS CURSADOS:

- Secundario Completo
EPES N° 12 Dr. Mariano Moreno. Ingeniero Guillermo Juárez. Formosa
- Primario Completo

EXPERIENCIA LABORAL:

- Gastronomía – 20 Años de Experiencia
Especialización en Panificados
- Trabajos de Modista, Corte y Confección
- Trabajos de Peluquería


Provincia de Formosa
Ministerio de Cultura y Educación

CERTIFICACIÓN

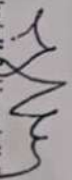
CUE N°: 340033600

El Núcleo de Educación Permanente y Formación Profesional N° 17 "Wolf Schcolnik" dependiente del Departamento de Educación Permanente de Jóvenes y Adultos, certifica que, **CESPEDES, Ester Mariel** - DNI N° **24.449.965** ha logrado las capacidades correspondientes para el desempeño profesional acorde con el Perfil Profesional **AUXILIAR EN ATENCIÓN AL DESTINATARIO EN SERVICIOS ZASTRONÓMICOS**, según Resolución del Ministerio de Cultura y Educación N° 624/07.

En Ingeniero Juárez, a los 7 días del mes de Diciembre de 2010.-

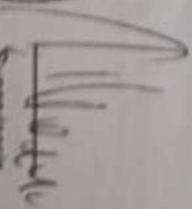

Instructor/a




Yolanda M. Rodríguez de Mardilla
Directora NEP y FP N° 17
Ing. Juárez - FSA.
Directora/a

Legalización Jurisdiccional




SUPERVISOR
FRANCISCO MAFFEO
SUPERVISOR ESCUELA
DIRECCIÓN NACIONAL


Jefe de D.E.P.

En Formosa, a los días del mes de de 20.....

Competencia Profesional General del Perfil: Está capacitado para realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, colaborar y orientar al destinatario en las diversas actividades que componen el servicio gastronómico consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

arga horaria: 660 hs. Reloj

capacidades Profesionales del Egresado.

Módulo 1: Preparación y Presentación de Alimentos

Capacidad de:

- Identificar la composición, estructura y presentación de menús.
- Aplicar cálculos y proporción de comidas, complementos y criterios de bioseguridad.

Módulo 2: Tipos de Panes y Masas básicas

Capacidad de:

- Respetar y aplicar correctamente normas de higiene y seguridad.
- Reconocer conceptos de mediciones, peso, tiempo y descanso.
- Aplicar métodos de cocción.

Módulo 3: Cocina Regional

Capacidad de:

- Identificar la combinatoria de comidas, utensilios, vajillas y bebidas regionales.
- Aplicar técnicas de elaboración de los principales platos de comida regional.
- Respetar y aplicar correctamente normas de higiene y seguridad.

Módulo 4: Elaboración de Dulces y Conservas

Capacidad de:

- Respetar y aplicar correctamente normas de higiene y seguridad durante el proceso de elaboración de dulces y conservas.
- Elaborar dulces y jaleas.



Módulo 5: Mise en Place y Post Servicio

Capacidad de:

- Identificar el proceso de mise en place y post servicio.
- Componer el montaje y desmontaje de las mesas, requeridos para la prestación del servicio gastronómico.
- Identificar el proceso de recepción, almacenamiento y acomodamiento de mercaderías.

Módulo 6: Proceso de Atención al Cliente.

Capacidad de:

- Identificar las fases del proceso de atención al cliente acreditando las necesidades propias, superiores o pares de trabajo para interactuar en forma oral o escrita.
- Aplicar operaciones de cálculo en las actividades de servicio de atención al cliente.

Módulo 7: Preparación y Presentación de bebidas

Capacidad de:

- Identificar distintos tipos de bebidas alcohólicas, el proceso de elaboración y sus características.
- Identificar las normas básicas de cócteles.
- Respetar y aplicar correctamente normas de higiene y seguridad.

Módulo 8: Preparación y Presentación de tortas

Capacidad de:

- Reconocer distintos tipos de tortas, el proceso de elaboración y sus características.
- Identificar distintas técnicas de decoración de tortas y variedades de cremas para relleno.
- Respetar y aplicar correctamente normas de higiene y seguridad.