

CURRICULUM VITAE

Nombre: Nuria Yishima Rodríguez Carriedo

Nivel de estudios: Lic. en Gastronomía

OBJETIVO

- Desempeñar honesta y exitosamente las funciones inherentes a mi cargo, como gestionar y mantener actualizada la agenda de dirección, elaborar de manera impecable informes y otros documentos, organizar juntas y llevar en orden los archivos.

HABILIDADES

- Competitiva
- Liderazgo
- Trabajo en equipo
- Proactiva
- Adaptabilidad
- Capacidad de análisis y resolución de problemas

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura

- Instituto de Estudios Superiores en Gastronomía IESEG
De agosto de 2004 a julio de 2009

Preparatoria – Secundaria – Primaria – Jardín de niños

- Colegio Minerva
De julio de 1989 a julio del 2004

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Instituto de Televisión Pública de San Luis Potosí XHLSL Canal 9 (10 de enero de 2018 a la fecha)

- Secretaria de Dirección.
- Conductora del programa La Hormona que dio inicio el 9 de julio de 2018.

Comisión de televisión educativa de San Luis Potosí XHLSL Canal 9 (1° de agosto de 2016 al 19 de enero de 2018)

→ Conductora eventual del programa Tu Casa al Día.

Restaurante Crepería Bretonas (26 de octubre de 2016 al 3 de septiembre de 2017)

→ Gerente operativo en el cual planificaba, coordinaba, dirigía y supervisaba las diferentes áreas como compras, cocina, barra, piso y caja.

Restaurante Túum (febrero de 2012 a octubre de 2017)

→ Chef propietaria, encargada del diseño de menú para carta y eventos, costeos, manejo de mermas, inventarios y manejo de personal.

Restaurante Hot Chicken (1° de marzo al 31 de julio de 2015)

→ Asesoría y modificación en el recetario ya establecido

→ Gerente operativo en el cual desempeñe roles como chef, cajera, parrillera y servicio al cliente por la falta de personal.

→ Administración: control de inventarios, trato con proveedores, manejo de Soft Restaurant.

Restaurante La Parroquia Avenida (marzo de 2009 a diciembre de 2010)

→ Sub Chef: encargada de elaborar la comida corrida y para los eventos.

Restaurante Bengal en Buenos Aires, Argentina (de julio a septiembre de 2008)

→ Cocinera en línea fría: manejo de ensaladas, brusquetas, carpaccios.

→ Repostería: elaboración y emplatado de postres.

Restaurante La Parroquia Avenida y Parroquia Fundadores (de 2006 al 2008)

→ Trabajador eventual: realizaba la producción necesaria según el menú a servir y elaboraba el postre.

Restaurante La Gran Vía (mayo de 2005 a febrero de 2007)

→ Cocina fría: elaboración de sopas, entremeses y ensaladas

→ Parrilla: producción de guarniciones y cocción de cárnicos

→ Repostería: todos los sábados elaboración de pan, postres y canapés.

DATOS DE INTERÉS

Nuria Yishima – Dulces Artesanales & Catering (de 2011 a la fecha)

→ Surge del desarrollo de mi tesis llamada "PROPUESTA DE INNOVACIÓN DE ALGUNOS DULCES TRADICIONALES DE MÉXICO". En la cual elaboré dulces tradicionales con técnicas nuevas y productos exóticos para darles una nueva imagen.

Mi línea de dulces artesanales está conformada por Alfajores argentinos, Cocadas marrasquino, mermeladas y Obleas gourmet.