



Laure Saint Martin Solis

Calle Antonio Cutillas Albertus 6, Redován, Alicante, España
4 Febrero 1991
laure.lespes@gmail.com

RESUMEN PROFESIONAL

Titulada en Gastronomía y Negocios. Experiencia laboral en restaurantes y hoteles internacionales en cocina y salón.

Sólido manejo de técnicas modernas de pastelería francesa, tales como realización de macaron, marshmallows, mousses, entre otros, además de experiencia en panadería internacional.

Habilidades de liderazgo, disposición al aprendizaje y capacidad de trabajo en equipo y bajo presión cuando se requiera, cumpliendo con los estándares de calidad fijados por la organización.

EXPERIENCIA LABORAL

- **Crujiente Petits Plaisirs** **Febrero 2018 – Junio 2018**

Ayudante de pastelería, realización de productos de pastelería contemporánea junto al pastelero Subcampeón del mundo de Heladería 2018, José Manuel Marcos Candela.

- **Hotel Singular Santiago** **Agosto 2017 – Enero 2018**

Camarera tiempo completo en hotel Leading 5 Estrellas, desarrollando labores en áreas de restaurant y rooftop bar.

- **Instituto Profesional Diego Portales** **Marzo 2017 – Diciembre 2017**

Profesora de talleres prácticos de panadería, pastelería y cocina internacional.

- **Panadería y Pastelería Sana Delicia** **Marzo 2017 a Agosto 2017**

Encargada de pastelería, a cargo de planificación y producción de panadería y pastelería, además de creación de nuevos productos.

- **Hotel Cumbres Lastarria** **Noviembre 2016 a Marzo 2017**

Encargada de pastelería. Responsable de crear y potenciar pastelería del hotel, realizando la producción de todas las áreas dulces del hotel, desde eventos a postres de la carta.

- **Pastelería De la Barra** **Diciembre 2015 a Diciembre 2016**

Encargada de producción completa de pastelería. Manejo de técnicas avanzadas de pastelería francesa contemporánea como mousses, glaseados, macarons, entre otros.

- **Restaurant Baco Vino y Bistrot** **Diciembre 2013 a Agosto 2015**

Responsable part time en área de pastelería durante servicio, a cargo de elaboración y montaje de platos en restaurante 7 Tenedores.

- **Hotel Grand Hyatt Santiago** **Septiembre 2014 a Febrero 2015**

Ayudante de pastelería, producción para 3 restaurantes y eventos de hotel 5 Estrellas.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, UDLA

FACULTAD DE INGENIERÍA Y NEGOCIOS

Titulada en Gastronomía y Negocios, 2015. Excelencia Académica.

INSTITUTO PROFESIONAL DUOC UC

Técnico en Gastronomía Internacional, 2012.

SEMINARIOS Y CURSOS

- Expositora en clase Macarons, Seminario Intercultural de Gastronomía, Monte Patria 2017.
- Curso de Pastelería Francesa Moderna, Valrhona, Chile 2016.
- Curso de Chocolatería y Bombonería, Callebaut Chile, 2016.
- Curso de Pastelería Moderna, República del Cacao, Chile, 2016.
- Curso Gastronómico en Universidad UPC, Perú, 2013.
- Curso Gastronómico en Universidad USIL, Perú, 2012.

ANTECEDENTES TÉCNICOS

- Idioma Francés, nivel avanzado.
- Idioma Inglés, nivel avanzado.
- Conocimientos en computación, dominio de herramientas de Office.

ANTECEDENTES PERSONALES

27 años, nacionalidad Franco Chilena, soltera. Áreas de interés; actividades al aire libre como trekking, ciclismo, además de yoga y fotografía.