



Amanecer Ramírez Oviedo

Me siento afortunada de que mi carrera sea creadora de momentos placenteros en la vida diaria de las personas

Objetivo Profesional

Mi trabajo soñado es poder desempeñarme en un ambiente donde pueda compartir toda la experiencia que he adquirido a lo largo de mi desarrollo profesional.

Experiencia

Mushi Repostería Oct 2014 - a la fecha

Querétaro, Mexico

Chef y Dueña (www.mushi.com.mx)

Mushi Repostería, es un restaurante especializado en repostería con una carta de desayunos, comidas y cenas. Cuanta también con servicio de catering, coffee break, mesa de postres para eventos y pasteles de boda con diseño.

Funciones: Encargada de contratación, capacitación de personal, así como del diseño de carta y postres por temporada.

UVM Ene 2015 - Dic 2017

Querétaro, México

Profesora UVM Campus Querétaro

Profesora de la materia de repostería básica, media y avanzada así como la materia de bases de concurso culinario.

El Celler de Can Roca Feb 2011 - Mar 2014

Girona, España

Jefa de partida de pastelería (por el Chef Jordi Roca)

El Celler de Can Roca es un restaurante de 3 estrellas michelin ganadora del premio mejor restaurante del mundo en el 2013, por la revista Sn Peregrino Magazine.

Responsable del área de producción y servicio. Encargada de capacitación de personal, supervisión de producción de postres, con variaciones de restricciones de dieta, misen place diario de patifours, panadería, y chocolatería, además de preparar los distintos caterings para conferencias y demos. Manejo de las técnicas vanguardistas y nuevas tecnologías como: hidrocóccion, azúcar soplado, nitrógeno líquido, coccción al vacío, chocolatería avanzada etc.

Datos de Contacto

Teléfono: +52 442 376 8192

Email: asunshine_212@hotmail.com

Facebook: [/amanecerramirezoviedo](https://www.facebook.com/amanecerramirezoviedo)

Instagram: [@amanecer.oviedo](https://www.instagram.com/amanecer.oviedo)

Educación

- Licenciatura en Gastronomía y Artes Culinarias
CESSA Universidad San Ángel, México City
2004-2009
- Taller de chocolatería Avanzada
Chocolate Academy Vic, España
- Pasteles & Entremets,
La Postrería Guadalajara, Mexico

Idiomas

Español con lengua madre, Inglés avanzado, Francés básico, Catalan básico.

Conocimientos

Panadería francesa, panadería europea de larga fermentación, masas laminadas, postres emplatados, creación y decoración de pasteles de bodas, arreglos florales, caterings, petifours varios, chocolatería incluida bombones de molde, de corte, trufas etc., helados, sorbetes.

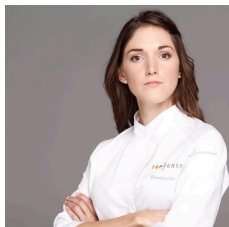
Desarrollo de menús, azúcar soplado, postres sin azúcar, veganos, sin lácteos, cocina al vacío y rotaval.

Aptitudes

Experiencia en restaurantes de alta gastronomía, con servicio de gran exigencia, con un promedio de 120 comensales diarios. Manejo de técnicas de pastelería tanto clásicas como vanguardistas. Creatividad para el diseño de pasteles de eventos.

Control de costos de alimentos y bebidas, estandarización de recetas, inventarios, compras, análisis de ventas.

Experiencia trabajando con sistemas como POS, Micros, etc.



Amanecer Ramírez Oviedo

Me siento afortunada de que mi carrera sea creadora de momentos placenteros en la vida diaria de las personas

Experiencia (cont.)

CESSA Universidad **May - Sept 2010**

Ciudad de México

Profesora asociado de pastelería y panadería

Instructor de panadería tradicional y pastelería clásica.

Restaurante Taberna de León **May - Dec 2008**

Ciudad de México

Responsable del área de cuarto frío (por la Chef Mónica Patiño). Producción de entrantes.

Practicas profesionales

España

* **Pasteleía Total** **Sept 2010 - Feb 2011**

Chef Paco Torreblanca (M.M.A.P.E.)

* **Martín Berástegui** (3 estrellas Michelin) **Aug - Nov 2006**

Aug 2006 - Nov 2006

Chef Martín Berástegui

* **Mugariz** (2 estrellas Michelin) **Abr 2012**

chef Andoni Luis Aduriz

Nueva York

• **Per Se** (3 estrellas Michelin)

Chef Tomas Keller/ Elwin Boyles

• **Jean Gorges** (3 estrellas Michelin)

Chef Johnny Iuzzini

• **WD-50** (1 estrella Michelin),

Chef Alex Stupak

• **Le Bernardin** (3 estrellas Michelin),

Chef Michael Laiskoins

Chicago

• **Alinea** (3 estrellas Michelin)

Chef Grant Achatz

2009

Aptitudes (cont.)

Responsable de la capacitación y motivación del equipo de trabajo, resolución de conflictos, estándares de control de calidad de alimentos, trato con el cliente, encuestas de satisfacción. Responsable también de búsqueda de nuevos proveedores, así como del mantenimiento y cuidado del equipo de trabajo.

Exposiciones

- **2017**, Top Chef, Sony Chanel
- **2017**, Alistan Festival Gastronomico
- **2016**, Conferencia estudiantes de Gastronomía de Universidad del Valle de Mexico (UVM)
- **2012**, Madrid Fusion, con el chef Jordi Roca

Reconocimientos

- **2011-2018**, Artículos en revistas como; Sony Chanel, Reforma, Food and Travel Magazine, México Desconocido, El Universal, Asociación Cultural Mexicano Catalana
- **2017**, Joven Promesa, Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA Universidad)
- **2016**, Mujer emprendedora, Revista Mujer Querétaro
- **2009**, Estudiante sobresaliente CESSA Universidad