



# Nuria Andrade Bautista

PASTELERA

634 484 898

nu.andradebautista@gmail.com

## IDIOMAS

Español: Lengua Materna

	B2	B1	B2	B1
	C1	C2	B2	C1
	B1	A2	B1	A2

Japanese language proficiency N3  
(Diciembre 2014)

Japanese language proficiency N2  
(Diciembre 2015)

## COMPETENCIAS

- Buena capacidad de comunicación en otros idiomas.
- Dotes para la enseñanza (era responsable de informar y de la formación básica de los nuevos miembros).
- Organización.
- Minuciosa.
- Capacidad de adaptación.
- Trabajo en equipo.
- Trabajar a un ritmo continuo.
- Capacidad de trabajar en horario difíciles.
- Utilización de equipos modernos.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

### MANU JARA NERVIÓN.

07/2019 - 08/2019  
Sevilla, España

Pastelera.

- Confección de helado y épicerie.
- Atención al cliente y venta.

### YANN COUVREUR.

12/2019 - 04/2019  
París, Francia

Pastelera.

- Partida de finición y épicerie.
- Cocción de la viennoiserie
- Responsable de equipo.
- Ventas.

### PALACIO CONDE DE OGASAWARA (1 estrella Michelin),

05/2018 - 10/2018  
Tokio, Japón

Pastelera / Commis de cocina

- Elaboración de todos los elementos del postre.
- Inventario y pedidos de ingredientes.

### WAKANUI GRILL DINING,

09/2016 - 03/2018  
Tokio, Japón

Pastelera / Camarera

- Asistente del chef pastelero.
- Colaboración en la creación de las recetas según la temporada y la demanda.
- Elaboración de ensaladas y entrantes.
- Inventario y pedidos de ingredientes.

### BUBÓ BARCELONA / COMPARTES CHOCOLATIER.

10/2017 - 03/2018  
Tokio, Japón

Pastelera

- Elaboración de bombonería y confitería.
- Traducción de las recetas.
- Intérprete español-japonés-francés.
- Colaboración en el Salón del Chocolate de Tokio en enero del 2018 como intérprete, organización del viaje y encargada de ventas.

### PÂTISSERIE MATÉRIEL

12/2017  
Tokio, Japón

Pastelera

- Ayuda en la temporada Navideña.

### CUCINA AND COMPANY.

05/2016 - 08/2017  
Tokio, Japón

Pastelera

### LIZARRAN SPAIN PINCHOS BAR.

05/2015 - 10/2016  
Tokio, Japón

Camarera

- Consejera de cocina.
- Traducción de recetas.
- Intérprete español-japonés.

### RESERVA. Cocina española.

02/2016 - 04/2016  
Tokio, Japón

Camarera

### DOCTOR COFFE SHOP.

02/2015 -08/2015  
Tokio, Japón

Barista / Camarera

### MISAKINCHI. Cocina española.

05/2014 - 08/2014  
Tokio, Japón

Camarera

## VOLUNTARIADO

- 31/10-4/11/2018  
Interprete japonés-francés para el chef Mitsubori Junichi en el Salón del Chocolate de París.
- 9-10/2018 Enseñar postres tradicionales españoles a los alumnos del colegio de primaria Komamoto.
- 29-30/11/2014y  
10/10/2015 "Feria de Sevilla en Japón", promoción de España a través de su gastronomía.
- 5/2013 Elaboración de 3000 galletas en colaboración para la investigación del cáncer de seno.

## REFERENCIAS

### Gonzalo Álvarez

Ogasawara Hakushakutei  
Chef  
+81 09024235749  
gonzalokg@gmail.com

## EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

- 04/2016 - 03/2018  
Tokio, Japón  
Técnico superior en pastelería y confitería.  
École de pâtisserie de Tokyo (Tokyo seika gakko)  
JCLI Japanese language school
- 01/2015-12/2015  
Tokio, Japón  
Intercultural Institute of Japan
- 01/2014-12/2014  
Tokio, Japón  
Técnico superior en Guía, Información y Asistencias turísticas.  
CPIFP Hurtado de Mendoza.
  - Prácticas de tres meses (09/2013-12/2013) en el departamento de comunicación y márketing del Parque de las Ciencias (Granada)
- 09/2011-12/2013  
Granada, España

## CURSOS Y DEMOSTRACIONES

- 28/08/2018 Lady's Entremets Glacées, avec la chef Homma Yuri.  
28/08/2018 Pâtisserie française traditionnelle et spécialités du Chef, avec l'Association japonaise de la Galette de Rois.
- 24/07/2018 Blue chocolat, avec Stéphane Leroux.  
24/05/2018 Hayashi Maasaki. (Pâtisserie Matériel).  
22/02/2018 Itou Fumiaki. (Pâtisserie Maison Douce).  
30/11/2017 Nakayama Kazuhiro. (Pâtisserie Occitania).  
16/11/2017 Tokunaga Junji. (Hôtel Intercontinental Tokyo).  
09/11/2017 Kanda Tomouki. (Pâtisserie Octobre).  
14/09/2017 Shimada Toru. (Pâtisserie Pâtissier Shima).  
07/09/2017 Okamoto Koichi. (Pâtisserie Mitsuwa Ginza).  
31/08/2017 Sarudate Hideaki. (Pâtisserie Chocolaterie Ma Priere).  
27/07/2017 Nabeta Yukihiro. (École Vantan de Tokio).  
20/07/2017 Mori Daisuke. (Pâtisserie En Vedette).  
13/07/2017 Ishii Ryo. (Pâtisserie Bigarreaux).  
29/06/2017 Ichikawa Yukio. (Imperial Hotel du Tokyo).  
22/06/2017 Hosogoshi Makoto. (Chef pâtissier de Pâtisserie Port Sincère).  
15/06/2017 Hayashi Maasaki. (Pâtisserie Matériel).  
25/05/2017 Ishii Emi. (Pâtisserie Addict au Sucre).  
27/04/2017 Maruyama Masaru. (Pâtisserie Le Garue M).  
20/04/2017 Sasage Yusuke. (Pâtisserie Yu Sasage).  
03/04/2017 Gotou Junichi. (Chef pâtissier d'Hôtel Grand Hyatt Tokio).



## 小笠原伯爵邸

To Whom It May Concern:

It's a pleasure to write a recommendation letter on behalf Ms. Nuria Andrade Bautista. We are a Michelin star Spanish restaurant "Ogasawara Hakushaku Tei" in Tokyo and we are grateful for the time, almost five months working with Ms. Andrade.

Ms. Andrade had the opportunity to work with Japanese seasonal ingredients and had been upgrading her techniques and knowledge.

Ms. Andrade has always been with a nice attitude and a good contribution to our team.

Therefore we highly value her diligent attitude and wholeheartedly recommend Ms. Andrade for your favorable consideration.

Sincerely,

Gonzalo Alvarez

Chef, Ogasawara Hakushaku Tei