



SARA AZPIAZU GUTIÉRREZ

I D I O M E S

català i castellà

Llengües Maternes

anglès

Nivell de lectura, escriptura i comprensió : Bó

Nivell de conversa : Bó

francès

inicial_ autodidacta

portuguès

inicial_ autodidacta

I N F O R M À T I C A

OFIMÀTICA

Mac iOS, Windows XP, Office, Word, Excel

DISSENY

Autocad

Photoshop CS5, Illustrator CS5, InDesign CS5

WordPress

Instagram

CURIOSITATS PERSONALS

Esports : Bàsquet, Skateboard, Natació

Aficions Culturals : Visitar Museus, Exposicions, Galeries, Biblioteques de l'àmbit Cultural, del Disseny, la Gastronomia....

Anar a la muntanya....

DISPONIBILITAT:

37 anys, Barcelona

Permís de Conduir B
Vehicle propi

sara10sag@gmail.com

685 97 84 36



F O R M A C I Ó A C A D È M I C A

GASTRONOMIA:

PASTISSERIA TRADICIONAL:

espai sucre , 2006-2007.

FORMACIÓ COMPLETA DE CUINER/A:

Escola d'Hostaleria Arnadi (**HOFMANN**), 2004-2005.

INTERIORISME I DISSENY:

1er curs C.F.S. Projectes i Direcció d'obres de Decoració
Escola Massana

1er curs C.F.S. Disseny de Mobiliari
Escola Llotja

cursos del S.O.C.:

Delineant per a la Construcció / CAD'2002 (300h), 2003

Disseny Bàsic Assistit per a ordinador (300h), 2001
Escoles Professionals Salesianes de Sarrià

EGB, BUP, COU *Col·legi Mare de Déu dels Àngels, 1984-1998*

Incorporació immediata

E X P E R I È N C I A L A B O R A L

R E S T A U R A C I Ó:

CUINERA

Restaurant & Lounge *URA*, octubre 2011 - abril 2012:

Segona de cuina, chef : HARITZ ARRILLAGA (*Fagollaga*).

Txantxangorri, juliol 2009 - maig 2011:

novembre 2010 - maig 2011:

Socia-treballadora i chef, chef executiu : HARITZ ARRILLAGA (*Fagollaga*).

juliol 2009 - setembre 2010:

Responsable partida peixos, postres...

Hotel-Restaurante **** *La Casona de Llerana* (Cantabria), gener 2009 - abril 2009:

Tasques d'elaboració de tota la carta compartides amb el chef: ÍÑIGO O.

Euskal Etxea Restaurante, novembre 2005 - gener 2008:

Responsable partida pintxos, partida carns, partida peixos, més les *tasques compartides d'elaboració de postres*, **chef** : HARITZ ARRILLAGA (*Fagollaga*).

Ajudant de cuina

Mirador del Palau de la Música, maig 2005 - novembre 2005:

Partida d'entrants, postres, chef : MIKI CALZADO, assessorat per JEAN-LUC FIGUERES.

Inici

Caffe Itàlia - Pontis de London Heathrow (T4), London, estiu 2000

Telepizza, TeleChef.....1998

Col.laboracions, ajudes i descobriments al Restaurante Español, Selaya, Cantabria, estius 1997-1999, 2001 - 2003,...2008...

C A T E R I N G:

SIBARIS:

juny i juliol 2011:

PASTISSERIA I APERITIUS.

juny 2012 fins a l'actualitat:

PASTISSERIA.

Gourmet Paradis, el bulli catering, Sibaris:

cuinera eventual, 2004 - 2005, 2008, 2009

Camarera de sala : *Gourmet Paradis, Vilaplana, el bulli catering, Sibaris*

eventual 2002-2004