

CURRICULUM VITAE

LICENCIADA EN GASTRONOMIA.
MASTER EN SOMMELIER.

- Delia Catalina García García.
- Fecha Nacimiento: 12 Agosto de 1986
- Móvil: 608 92 67 39
- caty@berrytaller.com



Estudios Académicos.

- | | | |
|-------------|---|-----------------------------|
| 2014 | Curso de modelaje de flores en pastagoma. <ul style="list-style-type: none">➤ Utilizado para la decoración en pastelería. | Barcelona, España. |
| 2013-2014 | Curso Trimestral de Pastelería Americana. <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela EspaiSucre➤ Elaboración de Tartas Americanas, galletas, tartas con fondant, etc. | Barcelona, España. |
| 2013 | Curso Monográfico de Cake Americanos <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela EspaiSucre➤ Preparación de Tartas Americanas. | Barcelona, España. |
| 2013 | Curso Trimestral de Masas Batidas <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela EspaiSucre➤ Elaboración de todo tipo de bizcochos.➤ Poder diferenciar las diferentes elaboraciones de masas. | Barcelona, España. |
| 2013 | Curso Trimestral de Tecnología de postres 1 <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela EspaiSucre➤ Elaboración de postres de restaurante.➤ Conocimientos de técnicas de preparación. | Barcelona, España. |
| 2009-2010 | Especialidad en Sommelier. <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela Culinaria Internacional. | Guadalajara, Jalisco México |
| 2006 -2009 | Licenciatura en Gastronomía. <ul style="list-style-type: none">➤ Escuela Culinaria Internacional. | Guadalajara, Jalisco México |
| 2002 - 2006 | Tecnólogo en Informática en Computación. <ul style="list-style-type: none">➤ Centro de Enseñanza Técnica Industrial. | Guadalajara Jalisco. México |

Experiencia Profesional

- 2015 Propietaria de la pastelería Berry Taller De Dulces Jaén, España
- Jefa de Obrador y encargada del negocio
- 2015 Jefa de cocina del restaurante Löwe Granada, España
- Elaboración de la carta
 - Diseño de un sistema de trabajo y coordinación del equipo y de la producción.
 - Realización de pedidos, escandallos, estudios de costos, selección de personal.
- 2014 Pastelería La Blanca, La Pura Bakeri. Barcelona, España.
- Jefa de Obrador de pastelería.
 - Encargada de la producción, pedidos, organización y diseño de pasteles.
- 2014 Restaurante Alegre Barcelona (Maremágnum) Barcelona, España.
- Jefa de partida, en la sección de postres y cuarto frio.
 - Creación y elaboración de ellos.
- 2013 Restaurante Boca Grande. Barcelona, España.
- Jefa de la partida de plancha y horno.
 - Manejo de carnes, pescados y guarniciones.
- 2012 Restaurante Azulejo. Jaén, España
- Jefa de Cocina.
 - Lugar de tapas, y menús del día.
- 2010 Instituto Gastronómico ISIMA. Guadalajara, Jalisco México.
- Profesora de Cocina y Pastelería.
 - Formación de alumnos en técnicas básicas de pastelería.
 - Impartiendo clases de cocina de vanguardia y nuevas tendencias.
- 2010 Restaurante Olio Bistró. Guadalajara, Jalisco México.
- Apertura del restaurante.
 - Jefa partida de postres, helados.
- 2009 Restaurante Kursaal de Martin Berasategui. San Sebastián. España.
- Encargada de la partida de Postres del restaurante.
 - Participación en el área de catering.
 - Así como en las áreas de primeros y segundos.
 - Participación en el congreso Gastronómico de San Sebastián.
- 2009 Cafetería JETTET. Guadalajara, Jalisco. México.
- Participación en la creación y diseño, negocio familiar.
 - Plan operativo y estructuración del menú.
 - Encargada de cocina así como responsable de la elaboración de los platos.

Conocimientos.

- ISO 9001-2000
- Distintivo H. Control de calidad de los alimentos (Q de Calidad)
- Sanidad e higiene.
- Nutrición.
- Estrategia de trabajo.
- Planeación y diseños de menús.
- Costos.
- Servicio del vino.
- Maridajes.