



Rocío Giselle Machicado Arrué

Presentación

Profesional en Gastronomía y Arte Culinario con más de 12 años de experiencia en logística y abastecimiento, producción de eventos, administración de personal y negociación con proveedores, así como cocina internacional, peruana, panadería, pastelería, banquetes y catering.

Desde el año 2009 hasta la fecha, laboré como Jefa de Logística y Abastecimiento, Supervisora y Coordinadora de Eventos, así como Jefe de Producción y Taller, destacándome por el cumplimiento de objetivos y eficiente gestión de los proyectos.

Busco desarrollarme en las áreas de mi interés como Logística, Abastecimiento, producción de eventos, banquetes y catering.


Objetivos Profesionales

- Asumir puestos de mayor responsabilidad.
- Gestionar y liderar equipos de trabajo.
- Contribuir en la mejora de la gestión de proyectos en base a las buenas prácticas y la experiencia adquirida.


Habilidades y Aptitudes

- Liderazgo
- Innovadora en procesos
- Capacidad de negociación y gestión
- Aprendizaje continuo
- Proactiva
- Trabajo en equipo

Contacto

 Celular: 990 303 221

 Correo: maravillavelarde@hotmail.com

 Pueblo Libre, Perú

Otra información

- Disponibilidad inmediata

Formación Académica

- **Gastronomía y Arte Culinario**
Centro de Estudios: Le Cordon Bleu
Período de estudios: 2005 – 2008
Situación: Profesional en Gastronomía
- **Programa de Especialización Continua - Diplomado en Organización de Eventos y Catering**
Centro de Estudios: Le Cordon Bleu
Período de estudios: Marzo 2020 – Octubre 2020
Situación: Culminado
- **Curso Especializado de Administración de Restaurante**
Centro de Estudios: ZEGEL
Período de estudios: Febrero 2020
Situación: Culminado
- **Diplomado Especializado de Logística**
Centro de Estudios: ZEGEL
Período de estudios: Diciembre 2019 – Junio 2020
Situación: Culminado
- **Diplomado especializado en Gestión y Administración Empresarial**
Centro de Estudios: Cámara de Comercio Internacional del Perú
Período de estudios: Noviembre 2019-Enero 2020
Situación: Culminado
- **Diplomado en Gastronomía y Arte Culinario**
Centro de Estudios: Le Cordon Bleu
Período de estudios: 2008
Situación: Culminado
- **Diplomado en Pastelería**
Centro de Estudios: Le Cordon Bleu
Período de estudios: 2008
Situación: Culminado
- **Medicina (estudios truncos)**
Centro de Estudios: Universidad San Martín de Porres
Período de estudios: 2002- 2005 (Cuarto año)

Experiencia Laboral

1. **Puesto: Jefa de Logística y Abastecimiento**
Empresa contratante: Ana María Valera Catering
Tiempo laboral: May. 2015 – Jul. 2019 (4 años y 02 meses)
Logros:
 - Responsable de la organización del taller de producción, decoraciones in situ e inventarios.
 - Gestión en la reducción significativa de mermas en producción de alimentos.
 - Estandarización de recetas, gramajes y porciones según costos y requerimientos.**Funciones:**
 - Encargada de la supervisión de personal de producción de alimentos en eventos.
 - Responsable de la negociación y pago a proveedores; compras y almacén de insumos.
 - Encargada de la elección y diseño de decoración de eventos, desgloses y costeo del portafolio de comidas.
 - Supervisión del mantenimiento de maquinarias de cocina.
 - Manejo de eventos corporativos y sociales
2. **Puesto: Supervisora y Coordinadora de Eventos**
Empresa contratante: Newrest Scotiabank
Tiempo laboral: May. 2012 – Jun. 2013 (1 año)
Logros:
 - Eficiente administración resultando un incremento de solicitudes de eventos, así como el porcentaje de ganancia.
 - Alta fidelización de clientes.

Funciones:

- Responsable del cuadro de caja, emisión de facturas.
- Supervisión del personal, así como el pago del mismo y de proveedores.
- Encargada de la negociación y cotización de eventos, así como el despacho de los requerimientos de insumos de los mismos.

3. Puesto: Supervisora y Coordinadora de Eventos**Empresa contratante:** Newrest Scotiabank**Tiempo laboral:** Nov. 2009 – Jul. 2011 (1 año y 08 meses)**Logros:**

- Eficiente administración resultando un incremento de solicitudes de eventos, así como el porcentaje de ganancia.
- Alta fidelización de clientes.

Funciones:

- Responsable del cuadro de caja, emisión de facturas.
- Supervisión del personal, así como el pago del mismo y de proveedores.
- Encargada de la negociación y cotización de eventos, así como el despacho de los requerimientos de insumos de estos.

4. Puesto: Jefa de Producción y Taller**Empresa contratante:** Bonaparte S.A.C.**Tiempo laboral:** May. 2009 – Jul. 2009 (03 meses)**Funciones:**

- Responsable del manejo de almacén y solicitud de insumos para pedidos.
- Encargada del manejo de proveedores, así como supervisión y manejo de taller de producción.

5. Puesto: Supervisora de Producción**Empresa contratante:** Pistacho S.A.C.**Tiempo laboral:** Ene. 2009 – May. 2009 (05 meses)**Funciones:**

- Responsable del manejo de almacén y solicitud de insumos para pedidos.
- Encargada del manejo de proveedores, así como supervisión y manejo de taller de producción.

Pre Profesional**6. Puesto: Cocinera Área de Frio****Empresa contratante:** Restaurant “ L`Ecole “ de Le Cordón Bleu – Perú**Tiempo laboral:** Jul. 2009 – Dic. 2009 (06 meses)**7. Puesto: Asistente de Cocina****Empresa contratante:** Restaurante Tanta, Sede Chacarilla**Tiempo laboral:** Mar. 2009 – Jul.2009 (05 meses)**8. Puesto: Asistente de Pastelería****Empresa contratante:** Restaurante “La Traviatta” de Carlos Bonilla**Tiempo laboral:** Ene. 2009 – Mar. 2009 (03 meses)**9. Puesto: Administradora****Empresa contratante:** Pistacho S.A.C.**Tiempo laboral:** Jul. 2008- Dic 2008**10. Servicio de Catering, agasajos y banquetes en los siguientes eventos en el Colegio Médico del Perú (2007)**

- Elecciones generales 2007.
- Día de la Medicina Peruana.
- Día del Cesante Jubilado.
- Recepción e Implementación de productos para la realización de Juramentaciones en el Colegio Médico del Perú - Región Lima. Ene. 2007 – Mar. 2007.

Idiomas y Ofimática**• Idioma Inglés****Nivel: Básico (Redacción y habla)**

Centro de estudios: Le Cordón Blue.

Fecha de estudios: 2008

• Idioma Francés**Nivel: Básico (Redacción y habla)**

Centro de estudios: Le Cordón Blue.

Fecha de estudios: 2008

• Windows Office (Excel, Word y Power Point)**Nivel: Intermedio**

Conocimiento adquirido por experiencia profesional.

- **Curso de Primeros Auxilios**

Centro de estudios: Universidad San Martín de Porres.
Fechas de estudios: 2002

Referencias laborales



Contacto: Lorena Trigo

Puesto: Jefa de evento, **Empresa:** Ana María Valera Catering y Eventos, **Celular:** 997 971 111



Contacto: María José Cavero

Puesto: Jefa de Cuenta, **Empresa:** Productora La Catrina, **Celular:** 949641884



Contacto: José Meza

Puesto: Chef, **Empresa:** Le Cordón Bleu, **Celular:** 977 478 573



Contacto: Alexa Juárez

Puesto: Administradora, **Empresa:** Newrest Scotiabank, **Celular:** 992 784 619



Contacto: Ana Torres del Carpio

Puesto: Responsable de Eventos, **Evento:** Colegio Médico del Perú, **Celular:** 997213430



Contacto: Martín Ríos

Puesto: Analista de Eventos y Actividades Internas – RR. HH, **Empresa:** Scotiabank Perú, **Fijo:** 211 6000



Contacto: Liz Kou Gin Fat

Puesto: Administradora, **Empresa:** Restaurante Central, **Tel.:** 997891256



Contacto: Cinzia Repetto

Puesto: Chef Ejecutivo, **Empresa:** Restaurante Tanta, **Tel.:** (01) 373 3528