

**Ramon Alvarez Díaz.**  
**Chef Pastelero**

Móvil: 8117231775  
E-mail: [chefalvarezdiaz@gmail.com](mailto:chefalvarezdiaz@gmail.com)

## **INFORMACION PERSONAL**

Estado Civil: Casada  
Edad: 70 años  
Nacionalidad: Mexicana  
Lugar Nacimiento: San Luis Potosí, SLP.  
R.F.C: AADR 471217 547  
CURP: AADR471217HPSLZM08  
NSS: 03644727368

## **ESTUDIOS**

Instituto Tecnológico de Panificación Carrancedo, Pastelería y Repostería, 1998  
Instituto Flex, Pastelería, Agosto 1986  
Escuela Industrial Álvaro Obregón, Técnico Mecánico Aparatista, 1964 - 1968  
Secundaria Jesús M. Montemayor, Monterrey, N.L. 1961 - 1964  
Primaria José Alvarado, Monterrey, N.L. 1954 – 1961  
Participación como Juez de generación en la UVM Dic-2017

## **CURSOS Y TALLERES**

UVM Kendall School of Culinary Arts, Exposition de pastelería II, Diciembre 2014  
Las Misiones, Taller "Receta Estándar, Costeo y Determinación de Precios", Junio 2005  
Productos Alta Repostería; "Art, Taste & Desing", febrero 1998  
PATYO ROCCATTI, Actualización en Pastelería y Cocina, 1997

## **EXPERIENCIA LABORAL**

### **CLUB DE GOLF LA HERRADURA**

Av. La Herradura No. 201 Residencial la Herradura, Monterrey, N.L.  
PUESTO: Chef Pastelero y Capacitación a empleados  
FECHA: Junio 2009 a la fecha  
Jefe Inmediato: Chef ejecutivo José Ángel Granillo  
Tel.- (81) 81041040  
Funciones: Planeación, selección y preparación de pasteles y postres para el menú y eventos. Capacitación al personal del área de pasteles y postres.

### **INPLANDEM**

Instituto de Planeación y Desarrollo Municipal de San Nicolás de los Garza  
Av. Sendero S/N, Col El Mirador, San Nicolás de los Garza, N.L. C.P. 66422

PUESTO: Chef

FECHA: Impartiendo clases de pastelería y repostería.

Jefe Inmediato: Lic. Juan Leonardo Zamora Mata

Tel.- 83078586 al 90 Ext. 108

Funciones: Impartir Clases de pastelería, repostería y panadería tres horas diarias por día 4 días de la semana los cursos tiene duración de 4 meses.

Apopar en eventos de graduación de grupos

Inventario del equipo e insumos de materia prima

Planeación de plan de trabajo

Realizar manuales para cada curso

### **CLUB CAMPESTRE LAS MISIONES C.C.**

Antiguo camino a Villa de Santiago No. 300, El Cerrito, Santiago, N.L.

PUESTO: Chef Pastelero

FECHA: Nov. 1995 – Jun. 2008

Jefe Inmediato: José Ángel Granillo

Chef Ejecutivo

Tel.- 81520500

Funciones: Responsable del departamento de pastelería y en la elaboración de la línea de pastelería y repostería fina y panadería en general.

### **REFERENCIAS PERSONALES**

Sr. José Flores Pineda

Tel.- 8112564414

Sra. Hilda Nagao Quiñones

Tel.- 83386940