

CONTACTO

TELÉFONO
+54 341 756 4803
EMAIL
virginia14sanchez@gmail.com
UBICACIÓN
Rosario, Santa Fe, Argentina

TÉCNICA EN BARRA

- Rolls clásicos, especiales y premium
- Nigiris, sashimi y piezas típicas
- Arroz para sushi, salsas y rellenos
- Corte de pescados y vegetales
- Limpieza y fileteo de salmón
- Rebozados y entradas japonesas
- Calidad y presentación de platos
- Manipulación segura de alimentos
- Control de temperaturas

GESTIÓN

- Coordinación del equipo de cocina
- Liderazgo y capacitación
- Comandas y tiempos de despacho
- Stock, mercadería e inventario
- Control de desperdicios
- Resolución de problemas

IDIOMAS

- Portugués — escrito profesional
- Inglés — intermedio

FORMACIÓN

Carnet de manipulación de alimentos

Educación secundaria completa

UTN Rosario
Programación Informática · 2024 – 2026

Coderhouse / Platzi
Python y programación

Virginia Sanchez

SUSHIWOMAN · CATEGORÍA A

Precisión, técnica y estética en cada pieza.

PERFIL

Sushiwoman Categoría A con un crecimiento acelerado: **de Categoría C a Categoría A en solo 12 meses**. Domino la producción de rolls, nigiris, sashimi y piezas calientes y frías, y coordino la barra en servicios de alta demanda, cuidando la calidad, los tiempos y la presentación de cada plato. Cuento con carnet de manipulación de alimentos. Busco seguir creciendo en propuestas gastronómicas que valoren el detalle y la excelencia.

C → A
en 12 meses, dos ascensos consecutivos

+1 año
en barra de sushi y cocina japonesa

+2 años
de experiencia en gastronomía

EXPERIENCIA

Sushiwoman
SEP 2025 – ACTUALIDAD

Sushipop · Cocina japonesa · Rosario

C **Ingreso** Sep 2025 → B **Ascenso** Abr 2026 → A **Categoría máxima** Sep 2026

PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN

- Rolls clásicos, especiales y premium; nigiris, sashimi y piezas típicas.
- Arroz para sushi, rellenos, salsas y aderezos; corte de vegetales.
- Limpieza, fileteado y porcionado de salmón y otros pescados.
- Entradas japonesas y producción pesada de rebozados y pollo tandoori.
- Mise en place, control de temperaturas, limpieza y desinfección.

GESTIÓN Y LIDERAZGO DE BARRA

- Coordinación del equipo: planificación y distribución de tareas.
- Manejo de comandas y control de tiempos de preparación y despacho.
- Supervisión de recetas, control de calidad y presentación de platos.
- Stock, mercadería e inventario; recepción y conservación de insumos.
- Control de desperdicios y resolución de problemas en pleno servicio.
- Liderazgo y capacitación del personal ingresante.

Ayudante de cocina
2024 – 2025

Restaurante · Rosario

- Preparación y emplatado, control de stock e higiene en cocina de alta demanda.

OTRAS EXPERIENCIAS

Atención al público
Heladería Capitán Helado · 2023 – 2024

Vendedora
Tienda 47 Street · 2022

Niñera
Familias particulares · 2022 – 2023

Operadora de call center
Rosario · 2021 – 2022