



LAURA VÁZQUEZ GOYRET

GASTRONOMÍA • COCINA • ATENCIÓN AL PÚBLICO • GESTIÓN

091 462 280 | lvazquez1063@gmail.com

Perfil profesional: Profesional con amplia experiencia en gastronomía, cocina, organización de eventos, atención al público, caja y gestión de establecimientos. Responsable, organizada, comprometida y con excelente trato interpersonal.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Heladería Las Delicias

Octubre 2021 – Diciembre 2024

- Encargada de local y atención al público.
- Manejo de caja y cobros.
- Organización del funcionamiento diario del establecimiento.
- Atención de clientes, despacho y tareas generales.
- Control y reposición de mercadería.

Organización de Eventos y Fiestas

2011 – actualidad

- Organización, producción y coordinación de eventos.
- Elaboración de alimentos, sándwiches, viandas y preparaciones gastronómicas.
- Planificación y organización de pedidos y servicios.

Cuidado y atención de persona mayor

2014 – 2017

- Cuidado integral y asistencia en actividades diarias.
- Baño, cambio de pañales y curaciones.
- Administración de inyecciones durante el período de atención.

Encargada y Administración – Heladería Freddo

2007 – 2011

- Encargada de locales de Arocena y Portones Shopping.
- Administración y gestión de los establecimientos.

Cocinera – Pizza Bruja, Punta del Este

2005 – 2006

- Elaboración y preparación de alimentos.

Cocinera – Resto Pub Juan el Rojo

2004 – 2005

- Preparación de alimentos y tareas de cocina.

Ayudante de Cocina – Restaurante Gran Maroñas

2003 – 2005

- Tareas de apoyo y preparación en cocina.

Encargada – Heladería Dolce Vitta

1992 – 1995 / 1983 – 1985

- Atención al público y gestión del local.

Secretaría de Gerencia – Inversores Cóndor

1985 – 1989

- Tareas administrativas y asistencia de gerencia.

FORMACIÓN

Curso Avanzado de Cocina

INEFOP – Aldey
Septiembre 2025 – Marzo 2026

Curso de Cocina

Instituto Crandon – 1982

Diseño Gráfico

U.T.U. Dr. Pedro Figari – 1981–1982

Secundaria

Colegio Sagrado Corazón ex Seminario –
1976–1980

INFORMÁTICA

- Manejo fluido de herramientas básicas de Office.
- Usuario Básico de PC – Ambiente Windows.
- COCAP – Actualización de Operador PC, 1992.
- Academia Pitman – Operador PC y Dactilografía, 1984.

COMPETENCIAS

- Cocina y gastronomía
- Elaboración de comidas y viandas
- Organización de eventos
- Atención al público
- Manejo de caja
- Organización y responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Gestión de tareas

DATOS PERSONALES

Fecha de nacimiento: 19/05/1963

Lugar: Montevideo, Uruguay

Dirección: Palmas y Ombúes 5758

REFERENCIAS PERSONALES

Dra. Ivana Cardozo

Tel.: 099 601 091

Sra. Rossana Blanco

Tel.: 097 505 146

Laura Sánchez

Tel.: 095 835 637

Sergio Marcelo Oyarbide

Tel.: 099 182 446

REFERENCIAS LABORALES

Virginia Giulfo

Organización de Eventos y Fiestas — 095 200 170

Omar Acuña

Heladería Freddo — +54 9 11 6716 0967

Federico Almeida

Resto Pub Juan el Rojo — 099 047 775

Daniel Sastre

Restaurante Hipódromo de Maroñas — 2622 1232

Mercedes Tasende

Heladería Dolce Vitta — 091 093 070

Lic. Carlos José Joost Newbery

Inversores Cóndor — 0054 15 4148 6693

PRESENTACIÓN

Me encuentro interesada en oportunidades laborales vinculadas a la gastronomía, cocina, organización, atención al público y tareas de responsabilidad. Mi experiencia me permite adaptarme a diferentes entornos de trabajo y asumir tareas con compromiso, responsabilidad y buena disposición.