

PRÁCTICA PREPROFESIONALES

SOMOS RESTAURANTE

RUC: 1792939240001

Reseña de SOMOS:

En SOMOS 'Nacido en Ecuador, inspirados en el mundo' es tanto el lema como la abreviatura de la trayectoria creativa de la chef Alejandra Espinoza. Nacida y criada en Quito, pasó varios años de formación viviendo en Francia, primero con su familia como parte de un cuerpo diplomático, y luego como estudiante de cocina en el prestigioso Institut Paul Bocuse de Lyon.

Después de trabajar con varios chefs con estrellas Michelin en Francia, Espinoza se mudó a los Estados Unidos en 2014 y fue ahí donde se sumergió en la escena de los restaurantes emergentes de San Francisco. Ahí fue donde nació la visión de SOMOS.

La chef Alejandra se mudó a Quito en 2018 junto con su esposo, Signo Uddenberg, para comenzar SOMOS junto con su hermano, Alonso Espinoza.

Arraigados en ingredientes, sabores y tradiciones locales, los menús que ofrecen son una combinación de técnicas e inspiraciones mundiales, con el toque tradicional en sus productos, procesos y sabores.

Actividades:

| | |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producción | Preparación previa de alimentos cocidos, semicocidos y crudos para la cena. <ul style="list-style-type: none">• Puré papa y verde• Decoraciones de verduras• Alioli de neapía• Fondos y Demiglas• Preparación y porcionamiento de proteínas |
| Preparación de estación | Preparar los instrumentos, cocinas y hornos para la puesta en marcha del servicio. <ul style="list-style-type: none">• Prender horno• Traer leña• Subir implementos (tablas, microplane, latas, etc.)• Contabilizar, abrir y descongelar proteínas• Preparar implementos de estación |
| Etiquetado, empaquetado y limpieza | Ordenar, zona de almacenaje, empaquetar, sellar y etiquetar. Limpiar zona y verificar si algo hay que dar de baja. |
| Emplatado y Servicio | Preparación final de los platos <ul style="list-style-type: none">• Uso del horno de leña• Uso de hornillas eléctricas• Emplatado usando greens ecuatorianos• Cantado de comandas en cocina |