

Imagen de la búsqueda del RUC

Consulta de RUC

RUC: 1790037126001 Razón social: SOCIEDAD INDUSTRIAL RELI S.A.

Estado contribuyente en el RUC: **ACTIVO**

Contribuyente fantasma: NO Contribuyente con transacciones inexistentes: NO

Actividad económica principal: VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA.

Tipo contribuyente	Régimen	Categoría
SOCIEDAD	GENERAL	

Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial
SI	SI	SI

Breve Reseña de la Empresa:

*Cyrano, panadería
tradicional francesa
fundada en 1958 en Quito
por René Elie.*

La historia de Cyrano se remonta a más de 300 años de historia panadera, que proviene de la región de Dordogne, en el suroeste de Francia. René viene de una familia de panaderos herederos del oficio por muchas generaciones. La región de Dordogne es conocida por su sensacional comida - frutas de temporada, pato y la exquisita trufa negra. Prácticamente toda la zona es una región montañosa, llena de pueblos antiguos, castillos y pequeñas poblaciones rurales.

Antes de la Segunda Guerra Mundial, René trabaja como aprendiz de pastelero. Cuando estalla el conflicto, logra escapar a España y luego, en 1948, llega al Ecuador en busca de paz y trabajo. A su llegada a Quito, René se dedica a preparar pan y repostería francesa en un puesto en Machachi, junto a las piscinas de Tesalia.

Posteriormente, abre un salón de té y se da a conocer en el medio forjando su fama como panadero. Elabora y vende las deliciosas pastas que se fueron haciendo famosas: chimbazos, milhojas, relámpagos, tartaletas, tortas, quiché y su especialidad, el volován. Por esos años conoce a Úrsula, migrante alemana, con quien se casa y tiene dos hijos: Christian y Danielle.

Diez años después de su llegada a tierras ecuatorianas, en 1958, René Elie abre su primera panadería en el centro de Quito. Cyrano es recibido con gran acogida por la sociedad capitalina de la época.

Tras la muerte de su padre y su hermano en 2001, Danielle Elie se hace cargo de la panadería familiar, así como de la heladería Corfú. Bajo el liderazgo de Danielle, se amplía el negocio para ofrecer su delicioso pan y repostería francesa a más sectores de la ciudad; con más de 15 locales, incluyendo los Valles de los Chillos y Cumbayá.

Cyrano cumplió 60 años, formando parte de la tradición de los hogares quiteños.

<https://www.cyrano.com.ec/nuestra-historia>

Funciones principales por realizar:

Voy a pertenecer al área de planta alta (Pastelería). Específicamente mis funciones en la planta de producción de esta empresa son las siguientes: Corte y ensamble de pasteles, (Añadir cremas y remojar al biscocho), producción de cremas pasteleras como por ejemplo crema blanca y ganache. Decoración y bañado de los pasteles. También manejaré formatos de colocación de fechas de elaboración y etiquetado.

Información Relevante:

Horas a realizar 240 horas, durante 40 días, haciendo jornadas de 5 días a la semana (Lunes a Viernes), cada día realizando 6 horas prácticas.

Fecha de Inicio: 30/01/2024

Fecha de Finalización: 22/03/2024

Las horas prácticas alcanzan para horas requeridas para: Práctica 1 y 2