

PRACTICAS PREPROFESIONALES

Klever Mateo Ortiz Caicedo ID Banner: A00857911

SRI		Certificado Registro Único de Contribuyentes	
Razón Social MARIETA		Número RUC 1793160557001	
Representante legal • CALVACHE BELTRAN DAVID ALEJANDRO			
Estado ACTIVO	Régimen REGIMEN GENERAL		
Inicio de actividades 05/07/2021	Reinicio de actividades No registra	Cese de actividades No registra	
Fecha de constitución 25/06/2021			
Jurisdicción ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO		Obligado a llevar contabilidad SI	
Tipo SOCIEDADES		Agente de retención NO	
Domicilio tributario			
Ubicación geográfica			
Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: IÑAQUITO			
Dirección			
Calle: AV CORUÑA Número: N32-102 Intersección: JACINTO BEJARANO Referencia: A DOS CUADRADAS DEL BANCO PICHINCHA			
Actividades económicas			
• I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.			
Establecimientos			
Abiertos 1		Cerrados 0	
Obligaciones tributarias			
• 2011 DECLARACION DE IVA • 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES • ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA • ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO • ANEXO ACCIONISTAS, PARTÍCIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES – ANUAL • ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI • 9090 - IMPUESTO DE PATENTE MUNICIPAL			
1/2			

Reseña:

Practicas preprofesionales MARIETA CEVICHERIA

El establecimiento MARIETA abarca muchas ramas de la gastronomía ecuatoriana, presenta el tema de unir la cocina del mar y de la tierra obviamente acompañándola con reinterpretaciones de autor

Durante las practicas mis actividades están divididas en apoyar a la cocina y al servicio en el restaurante entre ella en la cocina caliente en la que se preparara mise en place y desarrollo de los platos, producción y preparación de la misma incluyendo la preparación para barra y servicio.

El establecimiento cuenta con una amplia carta y bebidas a escoger ya que cuenta con una numerosa cantidad de cocteles y bebidas de autor, en el establecimiento cuenta con varias características que lo hacen sobresalir como el de incluir sabor de manera excepcional a sus platos haciéndolo delicioso y cautivador.

Algunas de las actividades que se realizó en servicio fue el de realizar cortes y preparación de ajies, limpiar y embazar mariscos, ayudar al chef en las preparaciones, realizar numerosas frituras de carbohidratos y emplatados

En el tema de barra se realizó: Preparaciones y realización de bebidas, limpieza y organización en barra además de realizar la decoración y añadidos a las bebidas

Durante el servicio las tareas que se me asignaron fue el de organización de mesas además de limpieza de salón, limpieza y pulida de platos y cubiertos. En el servicio se inicio como runner para poder familiarizarme con las mesas y la manera en la que se realiza el servicio y posteriormente al crear experiencias al comensal ya encargándome de mesas

De esta manera puedo interpretar que mi experiencia fue muy satisfactoria ya que aprendí todo lo que buscaba y conocer la manera de realizar estas actividades creo en mi una gama alta de creatividad y posibilidades