

Paola Gonzalez Salazar

Pasticcera Autonoma, affidabile e motivata da una forte passione per le arti bianche, formazione professionale, abilità manuali e capacità di

lavorare abbinate a un'ottima conoscenza di tutta la pasticceria Tipologia, gusto estetico capacità organizzative e gestionali.

Esselunga S.P.A, 21/10/22 a oggi

Cassiere.

Centro Formativo Provinciale

Giuseppe Zanardelli CLUSANE

DOCENTE CORSI PROGRAMMA GOL REGIONE LOMBARDIA, Ottobre 2022-Marzo 2025.

CORSO DI BANCONIERE DI PASTICCERIA 27/10/2022

CORSO DI BANCONIERE DI PASTICCERIA 07/02/2023

CORSO DI PIZZA HOME MADE 10/02/2023 CORSO DI LAVORAZIONI PRODOTTI DA FORNO 26/04/2023 CORSO

DI LAVORAZIONI PRODOTTI DA FORNO 08/03/2024

CORSO DI BANCONIERE DI PASTICERIA 10/09/2024

CORSO DI BANCONIERE DI PASTICERIA 11/02/2025

Pasticciera Titularé 01/2017–09/ 2022

Le dolci Poesie di Paola Gonzalez – Italia , via mirolte 8 Iseo Brescia

- Creazione di elaborati prodotti dolciari da design personalizzati secondo i gusti dei
- clienti. Collaborazione alla pulizia delle apparecchiature e delle postazioni secondo
- elevati standard di igiene.
- Decorazione di torte a piani, cupcakes, tartellette e mignon.
- Pesatura degli ingredienti e lavorazione degli impasti a mano o tramite
- impastatrice.
- Monitoraggio dei tempi e della temperatura e umidità delle camere di lievitazione.
- Sperimentazione e introduzione di ricette originali in aggiunta alla produzione
- classica.
- Produzione di gelati, mousse e dessert freddi.
-
-
-
-

Preparazione e cottura di dolci tipici regionali e stagionali.
 Preparazione e utilizzo di marmellate, glasse e farce per torte e pasticceria fresca.
 Produzione di panettoni artigianali classici, glassati e alle creme.
 Coordinamento e supervisione dei collaboratori nella produzione degli impasti.
 Produzione di prodotti dolciari e pasticceria salata per buffet.
 Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP.
 Verifica di temperatura e livello di umidità delle camere di lievitazione.
 Consulenza ai clienti su abbinamenti di gusti e ingredienti per dolci personalizzati.
 Preparazione delle basi per biscotti, bignè, tartelette e torte.
 Verifica delle scorte e gestione degli ordini degli ingredienti mancanti.

Avvocato, 01/2004 – 01/2010

Contraloría general del estado de Jalisco – Guadalajara , Messico •
 Rappresentanza e difesa dei clienti in procedimenti civili e amministrativi.

Segretaria di studio legale, 01/2002 – 01/2004

Governo di Jalisco – Zapopan , Mexico

- Supporto all'attività giudiziaria in fase istruttoria di processi civili, amministrativi e penali.

Istruzione e formazione

Avvocato : Penal mercantil civil administrativa , 02/2007

Universidad de Guadalajara - Guadalajara Jalisco

Pasticciera : Pasticceria mignon lievitati torte fresche ,
 02/2019 **Pasticciera** - Castalimenti Brescia Italia

Esselunga S.P.A.,

Merceologia DRO - GEM

Periodo di tempo	20 apr, 2023 - 20 apr, 2023
Durata corso	8.00
Tipologia training	Merceologia DRO/GEM
CID precedente	-

Relazione con il cliente

Periodo di tempo	19 apr, 2023 - 19 apr, 2023
Durata corso	8.00
Tipologia training	Relazione con il cliente
CID precedente	-

Best Practices HSE

Periodo di tempo 18 gen, 2023 - 24 gen, 2023
Durata corso 0.50
Tipologia training Best Practices HSE
CID precedente -

Il sistema comunica Whistleblowing

Periodo di tempo 17 gen, 2023 - 24 gen, 2023
Durata corso 0.33
Tipologia training Whistleblowing - Negozio
CID precedente -

GDPR - Negozi

Periodo di tempo 17 gen, 2023 - 24 gen, 2023
Durata corso 0.50
Tipologia training GDPR - Negozi
CID precedente -

D.Lgs. 231/01 Esselunga Negozi 2022

Periodo di tempo 14 dic, 2022 - 10 feb, 2023
Durata corso 1.33
Tipologia training D.Lgs. 231/01 Esselunga Negozi 2022
CID precedente -

Precursori Esplosivi - Reg UE 2019/1148

Periodo di tempo 06 dic, 2022 - 08 dic, 2022
Durata corso 0.33
Tipologia training Precursori Esplosivi - Reg UE 2019/1148
CID precedente -

Merc_3 puntata_Info alimenti

Periodo di tempo 28 ott, 2022 - 08 nov, 2022
Durata corso 1.00
Tipologia training Merc_3 puntata_ Informazioni alimenti

CID precedente -

Merc_2 puntata_Metodi di conservazione

Periodo di tempo 28 ott, 2022 - 08 nov, 2022

Durata corso 1.00

Tipologia training Merc_2 puntata_Metodi di conservazione

CID precedente -

Merc_1 puntata_Principi di nutrizione

Periodo di tempo 28 ott, 2022 - 08 nov, 2022

Durata corso 1.50

Tipologia training Merc_1 puntata: Principi di nutrizione

CID precedente -

D.Lgs 81 specifico - Sala Vendita

Periodo di tempo 24 ott, 2022 - 24 ott, 2022

Durata corso 4.00

Tipologia training D.Lgs 81 specifico - Sala Vendita

CID precedente -

D.Lgs 81 Generico

Periodo di tempo 24 ott, 2022 - 24 ott, 2022

Durata corso 4.00

Tipologia training D.Lgs 81 generico

CID precedente -

MADRE LENGUA Spagnolo

Altre lingue

ITALIANO	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	ABANZATO	ABANZATO	ABANZATO	ABANZATO	MEDIO
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
	BASE	BASE	BASE	BASE	BASE

INGLESE

Competenze comunicative

Conoscenza dei dolci tipici regionali
 Uso esperto di impastatrici e sfogliatrici
 Criteri di selezione delle materie prime
 Pasticceria moderna e classica
 Normative e dispositivi igienico-sanitari
 conoscenza di creme e farciture
 Tecniche di comunicazione organizzativa
 Fondamenti di lievitazione
 Solida conoscenza della pasticceria tradizionale
 Tecniche avanzate di pasticceria Processi e cicli di produzione. Esperienza di DOCENTE

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
ABANZATO	ABANZATO	ABANZATO	ABANZATO	ABANZATO

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale.

Patente di Guida B

Obiettivi conseguiti

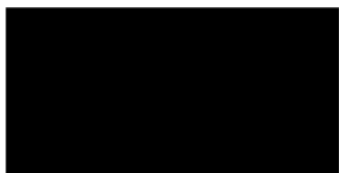
Sviluppo del progetto - Collaborazione con il team per lo sviluppo Di progetto. Supervisione di una squadra composta da tre membri del personale.

Competenze informatiche - Utilizzo di Microsoft Excel per sviluppare fogli elettronici per il monitoraggio dell'inventario.

Comunicazione efficace - Approfondimento e monitoraggio degli ordini attesi dal tribunale e della corrispondenza degli avvocati delle parti avverse. Commentante acquisiti di Docente.

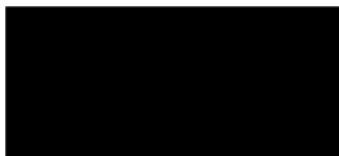
“Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell’articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità”

Firma PAOLA GONZALEZ SALAZAR



“Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)”.

Firma PAOLA GONZALEZ SALAZAR.



PAOLA GONZALEZ SALAZAR



Luogo, data

ISEO 26/08/2025