

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, Ottobre 2022-Marzo 2024.

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

Pasticciera Titolare 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, tartellette 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.

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

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. Firma recuperabile
X PAOLA GONZALEZ SALAZAR

Paola Gonzalez Salazar.

Docente

Firmato da: 758cd491-b8ce-4efd-802d-f8e215957f11

Luogo, data
ISEO 17/09/2024