

# Paola Gonzalez Salazar

---

## Profilo professionale

Pasticcera autonoma, affidabile e motivata da una forte passione per le arti bianche, dispone di vasta formazione professionale, abilità manuali e capacità di lavorare in team abbinate a un'ottima conoscenza di tutta la pasticceria [Tipologia](#), gusto estetico e spiccate capacità organizzative e gestionali. Interessata a perfezionarsi, ricerca un'opportunità in [Azienda/Settore](#). Massima serietà e disponibilità al part-time nei giorni festivi e nei week end.

## Capacità e competenze

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

## Esperienze lavorative e professionali

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

Cassiere.

Centro Formativo Provinciale

Giuseppe Zanardelli CLUSANE

Docente, Novembre 2022-Giugno 2023.

**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 [Numero](#) 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 di [Numero](#) persone.
- 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, bigné, 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

## **Obiettivi conseguiti**

- Sviluppo del progetto - Collaborazione con il team [team](#) per lo sviluppo di [progetto](#).
- Supervisione - Supervisione di un team composto 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.

Vendite - Incremento delle vendite del [X%](#) in un periodo di due anni.

Cordiali saluti

Paola Gonzalez Salazar

01/09/2023