



# BRAYAN ALEJANDRO BOLAÑOS PAREDES

Chef pastelero

## PERFIL

Chef pastelero calificado con más de 11 años de experiencia en la elaboración de postres y productos de pastelería de alta calidad. Especializado en técnicas clásicas y modernas de repostería, con un enfoque en la innovación y la presentación artística. Capaz de trabajar bajo presión en ambientes de cocina exigentes, manteniendo siempre los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. Dedicado a la creación de experiencias gastronómicas únicas que deleitan a los clientes.

## CONTACTO

TELÉFONO:  
098-100-2286

SITIO WEB:  
@alejandrob2517 Instagram  
@alejandro.b2517 Tik Tok  
Alejandro Bolaños Facebook

CORREO ELECTRÓNICO:  
[pasteleriamya2024@gmail.com](mailto:pasteleriamya2024@gmail.com)

## CUALIDADES

Pasión por la pastelería  
Flexibilidad y adaptabilidad  
Honestidad  
Respeto y compromiso

## REFERENCIAS

- **LEONEL VARGAS**  
Celular:0996429626
- **PATRICIA TELLO**  
Celular:0998846755
- **ANDERSON MONTOYA**  
Celular:0989509947

## EDUCACIÓN

Instituto Técnico Bolivariano

## EXPERIENCIA LABORAL

### LA FONTANA Pastelero Principal

Jefe directa: Claudia Herrera /1 año de laborar  
Manejo de producción, decoración y creación de pasteles y repostería.

### ALMOPAN Pastelero Principal

Jefe directa: Diana Villareal/ 1 año de laborar  
Decoración y creación de pasteles e innovación de nuevas técnicas.

### DELICIAS DE LA 13 Pastelero Principal

Jefe directa: Miguel Gómez/ 2 años y 6 meses de laborar  
Manejo de producción, decoración y creación de pasteles y repostería.

## APTITUDES

- ☐ **Conocimientos de técnicas de pastelería:** Dominio de técnicas básicas y avanzadas, como la elaboración de masas, cremas, glaseados y decoraciones.
- ☐ **Precisión y atención al detalle:** Habilidad para seguir recetas y medir ingredientes con exactitud.
- ☐ **Creatividad:** Capacidad para diseñar y crear postres únicos y atractivos.
- ☐ **Dominio de herramientas y equipos:** Familiaridad con el uso de batidoras, hornos, moldes, y otros equipos específicos de pastelería.
- ☐ **Trabajo en equipo:** Habilidad para colaborar con otros miembros del personal de cocina y coordinarse en proyectos grandes.
- ☐ **Comunicación:** Capacidad para entender y seguir instrucciones, así como para comunicar necesidades y sugerencias de manera clara y efectiva.