



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

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.