

Walter Daniel Altamirano

Panadero con 20 años de experiencia en el rubro de la panificación y pastelería, incluyendo trabajo internacional en Canadá con permiso laboral (Work Permit). Tengo antecedentes como emprendedor y en atención al cliente. Soy un profesional responsable, prolijo y orientado a la calidad del producto.

Contacto:

(34) 602 073958

walterdanielaltamirano6@gmail.com

EXPERIENCIA

Croissant pastelería y panificadora, Tierra del Fuego, Argentina (*Negocio propio*).

2012 - 2020

- Producción de croissants, pain au chocolat, hojaldrados, panes de masa madre, etc.

Manotas Company, Toronto, Canadá.

2021 - 2023

- Producción de todo tipo de panificados saludables de masa madre.

Manacor, Madrid.

- Encargado de hornos, amasado, armado de panes y ensaimadas.

Aires de Patagonia, Alicante.

- Producción de todo tipo de repostería Argentina, tartas, medialunas, alfajores, etc.

HABILIDADES

Producción artesanal e industrial.

Manejo de masa madre, bollería, pan de miga y hojaldrados.

Chofer con permiso de conducir internacional.

FORMACIONES

Curso de panificados y pastelería.

