



# Araceli Magali González

## Pastelera Profesional

### Sobre mi

En 2017 decidí dejar el CBC de Nutrición en la UBA, para estudiar gastronomía, siempre me gustó la cocina, solo que cuando comencé en la carrera reafirme esta pasión y desde ese momento elegí que sea mi Profesión, adoro pasar horas parada cocinando para mi familia, o probando nuevas recetas/técnicas es como un vicio sin fin , del cual solo entiende quien ama este oficio

Todo el tiempo estoy buscando la evolución en lo que hago, por ello cuando puedo, tomo cursos específicos, porque el conocimiento nunca ocupa lugar

Considero que el trabajo en equipo y la comunicación, es lo más importante para llevar a cabo los objetivos que tiene un servicio y/o producción.

Soy muy detallista y comprometida en los trabajos que realizo, me gusta que su estética se vea cuidada en el producto final, tal como la Pastelería Francesa, siempre tomo como referencia a pasteleros de dicho país para actualizarme en las nuevas técnicas.

Otras de mis características es que soy Emprendedora, muy inquieta y soñadora, en fechas de celebraciones me gusta armar variedades de productos para su venta, no solo lo disfruto haciéndolo, sino que me sirve como experiencia para seguir creciendo, aunque sea pequeño, sirve de mucho. Por este motivo decido ir por más y quiero tener mi primer experiencia en un local gastronómico, para pulir mis conocimientos y crecer profesionalmente.

### Datos:

#### Celular:

+54 9 11 3211-5924

#### Teléfono (casa):

0220-499-9833

#### Email:

Araceligonzz@hotmail.com

#### Instagram:

@araagonz (subo trabajos que realizo)

#### Localidad:

Merlo

Nacimiento: 21/11/97 (23 años)

### Estudios

- Bachiller, Colegio Inst. Parroquial Ntra. sra de Lourdes, graduada 2016
- Profesional Gastronomico, IAG ( Instituto Argentino de Gastronomía) 2017-2019
- Pasteleria Profesional, IAG, (2019)
- Perito Apicultora, SADA (Sociedad Argentina de Apicultores), Actual

### Formación Complementaria

- Conocimiento en la realización de Masa Madre y sus usos en Panadería
- Tortas de celebraciones moderna, Perez Mondello, Marina
- Breseado, Perlini Sebastian
- Kiosco Gourmet, Koruk Tatiana
- Panaderia y Pastelería para Celiacos, Castro Ivan
- Tartas dulces Modernas, Beyeye Alejandro
- Tortas de Autor, Butteri Hernan
- Un paseo por Europa, Pucci Juan Pablo
- Mar y tierra, Carillo Fonso Gustavo
- Coffe Break, Panizza Matías
- Nuevos postres de Autor, Zimmerman Daniel
- Masas batidas Pesadas, Gonzalez Andrea
- Drip Cakes, Koruk Tatiana
- Tartas Clásicas pero diferentes, Galleto Romina
- Alimentación para diabéticos, Zapater Adriana
- Charcutería Profesional I y II , Cagnoli Marcelo
- Caramelos Artesanales I y II, Avellaneda Jorge
- Pastelería y Té, Galleto Romina

# Experiencia Laboral

- Evento (cumpleaños) para 25 personas, Servicio de Pizzas y mesa dulce
  - Atención al cliente, local de Ropa "Re-Artes Cuero"
  - Venta al público de Miel y derivados , Feria Mataderos
  - Elaboración propia y venta de Embutidos Artesanales
  - Elaboración de más de 100 pan dulces y budines hamburgues (Navidad)
  - Evento (cumpleaños) para 33 personas, Servicio de Tacos y Mesa dulce
  - Elaboración propia y venta de Panes de Masa Madre (actual)
  - Curso de Panettone , Daniel Jorda
- 

## Idioma

### INGLES:

Escrito: Básico

Oral: Básico