

NURIA SANZ CABELLO

Panadera y bollería de obrador · Burgos

6XX XXX XXX · nuria.sanz@example.com · Burgos · Carné B y vehículo propio

PERFIL

Panadera con ocho años de experiencia en obrador artesano y en producción para reparto. Elaboro pan de barra, masa madre y bollería de hojaldre, y manejo amasadora y horno rotativo. Busco obrador en Burgos con turnos de madrugada estables y disponibilidad para refuerzos de Navidad y Semana Santa.

EXPERIENCIA

Oficial panadera

2019 – hoy

Obrador del Arlanzón · Burgos

- Amasé y formé pan de barra, masa madre y bollería en un obrador que abastecía a tres tiendas.
- Controlé la fermentación y el horneado de entre 300 y 400 piezas por turno en horno rotativo.

Bollera

2016 – 2019

Dulces Castilla · Burgos

- Elaboré croissants, napolitanas y ensaimadas con hojaldre y masas fermentadas.
- Atendí el mostrador en horas punta, con información de alérgenos de cada producto.

Ayudante de panadería

2015 – 2016

Panadería Hermanos Cuesta · Burgos

- Preparé masas, limpié el obrador y envasé y repartí el pan a las tiendas del barrio.

FORMACIÓN

Certificado de profesionalidad INAF0108 Panadería y bollería

2015

Centro de formación de ejemplo · Elaboraciones de panadería y bollería, decoración, envasado y seguridad e higiene.

Educación Secundaria Obligatoria

2011 – 2015

IES de ejemplo · Con módulo de tecnología.

COMPETENCIAS E IDIOMAS

Competencias: Amasado y formado de pan, Masa madre y fermentaciones largas, Bollería de hojaldre, Manejo de horno rotativo, Preparación de pedidos de reparto.

Idiomas: Español (Nativo) · Inglés (A2).

Datos y nombres ficticios de ejemplo: sustituye el texto por el tuyo y borra esta línea.