

EDUCACIÓN

Universidad Ensigna

2009-2012 | Pastelería Profesional

Universidad Ensigna

2012-2013 | Curso de Formación en chocolate y bombonería

Universidad Ojo Dulce

2015-2017 | Curso de Formación en macarons y rellenos.

EXPERIENCIA

PASTELERA DE ESTUDIO TANKA S. R. L.

Creación de decoración para pasteles de boda.

Interacción con clientes.

APRENDIZ DE PASTELERA PARA MULTINACIONAL GONZÁLEZ

Ayudante de pastelera en cremas y rellenos.

Preparación de bizcochos.

Emilia

Ramírez

Pastelera profesional

Soy Emilia, pastelera con 10 años de experiencia en postres y pasteles. Experta en técnicas clásicas y modernas, destacando en presentación creativa y uso de ingredientes frescos.

Apasionada por la pastelería y altamente organizada.



HABILIDADES

Decoración



Seguridad alimentaria



Templado de chocolate



Modelado



Montaje de pasteles





CONTACTO

15-1234-5678

[hola@sitioincreible.com.ar](mailto:hola@sitioincreible.com.ar) [www.sitioincreible.com.ar](http://www.sitioincreible.com.ar/)