



POL ROSELL DACHS

28/08/1991

08173 Sant Cugat del Vallès

Incorporació immediata. Flexibilitat horària.

Carnet de Conduir. B. Cotxe propi.

☎ 652 744 646

✉ polroselldachs@gmail.com

HABILITATS PROFESSIONALS

- Experiència de 6 anys com a pastisser.
- Les competències que tinc son: treball en equip i cooperació, creativitat, ordenat i net, puntualitat, autoaprenentatge, resolució de problemes, responsabilitat, paciència, esforç i detallista.
- Especialitzat en la elaboració: pa de pessic, cremes: (pastissera, llimona, anglesa), tiramisú, panna cotta, gelats, magdalenes, sablé, browni, financié, Toffe, toccinets, merengues, Tortada de Banyoles, turrons, macarró, mousse: (xocolata, fruits vermells, crema catalana, cava, llimona, mango i passió, dos xocolates), cardinals, tartà de santiago, coques sant joan, tortells de reis, bombons, pastis de pasqua, trufa, panellets, pasta full, croissant, ensaïmades, brioix, plum cake, i glacejats.

FORMACIÓ

4/02/19-14/06/19- **CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE PASTISSERIA I CONFITERIA.**
Escola de Flequers Baking School Barcelona Sabadell.

2012- **Tècnic de Grau Superior en Pastisseria.** Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona (EPGB). www.escoladepastisseria.cat

18/05/19-**The LAB by Sergi Vela,** Curs de Clàssic de la Pastisseria Barcelona.

2008- **ESO.** Escola THAU. Sant Cugat del Vallés. Barcelona.

EXPERIÈNCIA LABORAL

Àmbit Pastisseries:

- 1/07/19-22/07/19
(3 setmanes + 1) **Orriols Panaderia – Cafeteria.** Mollet del Vallès.
Practiques. (decoració de pastissos i elaboració reposteria).
- 2016-2017
(1 any i mig) **Fet i Bo.** Terrassa
Tècnic de pastisseria (decoració de pastissos i elaboració reposteria)
- 2014-2015
(1 any i 6 mesos) **Cafeteria Nabucco Tiramisú.** Barcelona.
Tècnic pastisseria (tiramisú, Panna Cotta, Pa de pessic i Muffin de xocolata).
- 2013-2014.
(6 mesos) **Pastisseria ESCRIBÀ.** Barcelona.
Ajudant de pastisser (panellets, turrons, pastissos, salat...).

Àmbit Hostaleria i Restauració:

2018.
(1 mes) **Vista Corona Barcelona.** Barcelona.
Responsable de la partida pastisseria i quarto fred.
- 2014-2015.
(1 any i mig) **Restaurant Ca l'Arpa Estrella Michelin.** Banyoles.
Responsable en la partida de pastisseria i quarto fred.
- 2013-2014.
(2 mesos) **Restaurant Terraza Martínez.** Barcelona
Tècnic de fred, en la part de salat i dolç.
- 2012-2013.
(2 mesos) **Restaurant Matèria Prima.** Sant Cugat del Vallés.
Responsable de reposteria i cuina (elaboració de gelats, cremes).

IDIOMES

Català: Llengua materna

Castellà: Nivell alt (oral i escrit).

Anglès: Nivell mig (oral i comprensió).