



666 21 01 44



agustinderufino@gmail.com



Nacionalidad Española y Venezolana



Barcelona, CP 08026

SOBRE MÍ

- Creativo
- Comprometido con la mejora continua
- Adaptación y trabajo en equipo

EXPERIENCIA

Atelier de repostería creativa

Repostería Vicky y Agus Cake. Venezuela (2013-2016)

- Desarrollo de Negocio y gestión administrativa.
- Elaboración de masas, pastas, productos de pastelería y bollería.
- Tamizado, dosificación, mezclado, amasado, refinado, batido y hojaldrado.
- Jarabes, siropes, mermeladas, coberturas, gelatinas, fondant, praliné, confituras, cremas, rellenos dulces y salados.
- Técnicas en aplicación de Glasé con boquilla.
- Modelados 3D.
- Elaboración de tartas modeladas y esculpidas.
- Manejo de técnicas en bizcochos y rellenos

AGUSTIN DE RUFINO

Repostero Artístico



FORMACIÓN ACADÉMICA

Curso de Especialización en Repostería Creativa

Universidad Politécnica de Catalunya (UPC)

El Món Dolç de Claudia
Barcelona, España (2017)

- Modelado con chocolate plástico.
- Tartas de estructura.
- Tarta de bodas con flores de azúcar.
- Mesas de dulces.

Curso de Manipulación de Alimentos

CRESCA – UPC

Barcelona, España (2017)

Curso de Seguridad y Control Alimentario

CRESCA - UPC

Barcelona, España (2017)

Licenciatura en Arquitectura

Universidad Politécnica Santiago Mariño

Venezuela (2015)



APTITUDES Y HABILIDADES



IDIOMAS

