



MARIAM DAO

PASTICCERA

- 3405955093
- MARIAMDAO98@GMAIL.COM
- TAVAGNACCO

ISTRUZIONE

CIVIFORM: OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

2014 CORSO ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA

2014 STAGE FORMATIVI ESTERO 100 ORE:
PRESSO -PASTICCERIA PACO ROIG
(VALENCIA)

- FARCITURA DECORAZIONE DI BIGNE, PASTA FROLLA, STAMPAGGIO TARTELLE E RIFINITURA DOLCI.

2014 STAGE FORMATIVO 200 ORE:
PRESSO -PASTICCERIA SIMEONI (UDINE)

- FARCITURA DECORAZIONE DI BIGNE, PASTA FROLLA, STAMPAGGIO TARTELLE ,RIFINITURA DOLCI PULIZIA E ORDINE DEI LABORATORI.

2015 STAGE FORMATIVO 300 ORE:
PRESSO -PASTICCERIA DOLCI E
CAPRICCI(REANA)

- PREPARAZIONE IMPASTI BASE, PREPARAZIONI CREME, FORNITURA BRIOCHES

- PULIZIA LABORATORI
- GESTIONE MAGAZZINO
- LAVORO DI SQUADRA
- GESTIONE TEAM
- SELEZIONEPRODOTTI

ESPERIENZA

- **PUPPO (PAVIA DI UDINE)** 2020-2023
-Pasticcera (preparazione impasti base, brioche, mignon e paste, torte, torte di matrimoni e lievitati)
- **FORNO RURALE (REMANZACCO)** 2017-2020
-Pasticcera (preparazione impasti base, brioche, mignon e paste, torte e pasticceria grande distribuzione)
- **BAR FOGOLAR VISOT (CASSACCO)** 2017-2019
-Barista e cameriera (servizio ai tavoli, preparazione cocktail, caffetteria e cucina)
- **LA GELATERIA MOLINUOVO (TAVAGNACCO)** 2017 6mesi
-Pasticcera e gelateria (preparazione impasti base, brioche, mignon e paste, torte, semifreddi, gelato e prodotti senza glutine)
- **DOLCI E CAPRICCI (REANA)** 2014-2016
-Pasticcera (preparazione impasti base, brioche, mignon e paste, torte e pulizia del laboratorio)



COMPETENZE

TORTE
LIEVITATI
BRIOCHES
MIGNON
SEMIFREDDI
GELATO

