

X SOBRE MÍ

Pastelero, Panadero, Chocolatero y Heladero de profesión. Con conocimientos en Panadería a base de masa madre, artesanal y Viennoiserie. Especializado en Chocolatería Artesanal como bombones de larga vida útil, técnicas de vanguardia y Formulación. Especializado en Pastelería Boutique y Heladería Artesanal enfocado en las tendencias de vanguardia y vida útil de los productos.

Tengo experiencia como Docente, coordinador Académico y Líneas de producción para pastelerías-panaderías, restaurantes y Como líder creativo.

Mi objetivo profesional es aplicar mis conocimientos y habilidades para promover la innovación, para mejorar la calidad, vida útil y en los productos alimenticios.

HABILIDADES

- Relevantes
 - Responsable
 - Trabajo en Equipo
 - Solución de problemas
 - Organización y planificación
 - Orientado al detalle
 - Investigación y analítica
 - Estandarización de Recetas
- Digitales
 - ZEUS
 - Microsoft Office
 - Google docs.
 - SIIGO NUBE

IDIOMAS

- Español (nativo)
- Inglés (B2) TOEFL IBT (71pts)
- Francés (A1)

Camilo Ernesto PARDO PINTO

Pastelero, Panadero y Chocolatero.

 Bogotá, Colombia

 (+57) 3502796393

 pardo.camilo07@gmail.com

ASESORIAS

Barry Callebaut North Latam | Feberero 2025- actualmente | Bogotá, Colombia
SOS BAKERY PASTRY

- Capacitación y Asesoramiento en el correcto uso de las materia primas de las marcas asociadas a la empresa a clientes esenciales y eventos a clientes asociados a la marca.

Montana Pastelería | Diciembre 2024 | Bogotá, Colombia

Capacitación en Masas Laminadas

- Capacitación en los procesos de las Masas Laminadas tipo Croissant, Brioche, Tiempos de Fermentación y creación de nuevos productos.

Onza Café | Abril 2023- Mayo 2023 | Bogotá, Colombia

Capacitación en Masas Laminadas

- Capacitación en los procesos de las Masas Laminadas tipo Croissant, Brioche, Tiempos de Fermentación y creación de nuevos productos.

Restaurante Los Galenos | Octubre 2021- Noviembre2021 | Bogotá, Colombia

Capacitación en Chocolatería

- Capacitación y Formación al personal encargado de la Pastelería sobre Bombones, técnicas de Pre-Cristalización del chocolate.

Pregel Colombia | Diciembre 2022 | Bogotá, Colombia

Masterclass Panettone

- MasterClass a los clientes de Pregel en Suramérica sobre utilización de las pre-mezclas para Panettone y Pandoro.

Hamburguesas Del Rodeo | Mayo 2014 | Bogotá, Colombia

Creación de Productos

- Creación de las Hamburguesas Línea Sheriff.

EXPERIENCIA LABORAL

Beta5 Chocolate Lab | Julio 2023-Actualmente | Bogotá, Colombia

Gerente General

- Creador de la marca y de los productos de la Startup a base de chocolate, grageas y subproductos de chocolate

- Clases de chocolatería y pastelería para publico general

Instituto Gato Dumas | Julio 2023-diciembre 2023 | Bogotá, Colombia

Docente de Chocolatería

- Profesor hora catedra materia chocolatería para la carrera de Pastelero profesional
- la Innovación y generando tendencias.
- Capacitaciones a los Profesores de la institución.

FORMACIÓN Y CERTIFICACIONES

- **Chocolate Academy (Barry- Callebaut)**
 - Pastelería de Vanguardia con el Chef Josep María Ribe Barcelona (España) 2019
 - Chocolatería Avanzada y Creativa con la Chef Melissa Coppel en Wieze (Belgica) 2019
 - Grageas y Productos de Impulso con el Chef Miquel Guarro en Barcelona (España) 2017
 - Custom Bonbons con el Chef Jerome Landrieu y Manuel Bouillet en Chicago (USA) 2016
 - Modern Confectionary con el Chef Russ Thayer y Jerome Landrieu en Chicago (USA) 2016
 - Chocolate BootCamp con el Chef Russ Thayer en Chicago (USA) 2016
- **PreGel International Training Center**
 - Curso de Heladería Soft y Fit en Chía (Colombia) 2017
- **House Pastry Lab by Maria Selyanina**
 - Curso de Pan de Masa Madre, Bollería Pret- a - porter y Panettone con el Chef Xavi Barriga, Maria Selyanina y Jairo Borox
- **Taller de Artes Culinarias Hobany Velazco**
 - Diplomado en Alta Pastelería y Panadería Bogotá, Colombia 2015
- **L'Atelier des Chefs**
 - Curso de Petit Gateaux- Yann Brys Nantes (Francia) 2014

Instituto Gato Dumas | Enero 2021- Julio 2023 | Bogotá, Colombia

Coordinador Académico

- Coordinador Académico del Área de Pastelería y Panadería y a su vez Docente en las mismas Áreas.

Desarrollo de Nuevos Pensum fomentando

Instituto Gato Dumas | Septiembre 2018-Diciembre 2020 | Bogotá, Colombia

Docente de Pastelería, Panadería y Chocolatería

- Profesor de las materias para las carreras profesionales de Pastelería y Panadería.
- Profesor para cursos cortos (Aficionados).
- Creación de la Materia de Chocolatería.
- Asesorías para Empresas Ligadas a la Institución

Instituto Gato Dumas | Enero 2018-Agosto 2018 | Bogotá, Colombia

Docente Externo

- Profesor de la materia de Chocolatería
- Capacitación a los docentes en esa Área

Kenvelo SAS (Hermanos Rausch) | Oct 2016- Jun 2018 | Bogotá, Colombia

Jefe del Área de Desarrollo y Creatividad

- Creación de Nuevos Productos para sus Restaurantes
- Mejoramiento de Procesos
- Estandarización de Recetas
- Capacitación de Personal
- Manejo de Proveedores
- Heladería, Chocolatería , Pastelería y Panadería

Restaurante Diana García Chef en Movimiento | Ago 2014- Feb 2016 | Bogotá, Colombia

Jefe de Pastelería y Panadería

- Encargado del Área de Pastelería y Panadería para los Dos Restaurantes
- Encargado de Manejo de Stock
- Manejo de Proveedores
- Estandarización de Productos
- Recetas estándar
- BPM

Instituto Gato Dumas | Ene 2014- Jun 2014 | Bogotá, Colombia

Asistente Instructor -Pasantía

- Encargado de Mise en Place para clases
- Facilitar el orden de las clases
- Facilitar el trabajo de los Docentes

EDUCACIÓN

Técnico Laboral por Competencias en Pastelería y Panadería | 2014 | Bogotá, Colombia

INSTITUTO GATO DUMAS

- Técnico Profesional en el Área de Pastelería y Panadería