



📍 av calderon 28 2a, barcelona 08100 ☎ 631177813 ✉ chaima_11@hotmail.es

Actualmente soy Chef de obrador en la pastelería L'Atelier. He trabajado como chef pastelera en los reconocidos restaurantes ABaC y Disfrutar (ambos con tres estrellas Michelin), así como en Koy Shunka (una estrella Michelin). Esta trayectoria me ha permitido fortalecer mis habilidades técnicas, de liderazgo y gestión de equipos. Me defino como una profesional comprometida con la excelencia y la mejora continua.

EXPERIENCIA LABORAL

JEFA DE OBRADOR

2022 - Presente

PASTELERIA L'ATELIER, Barcelona

Supervisión del equipo de obrador y organización eficiente de la producción diaria.
Desarrollo de nuevas recetas, adaptadas a tendencias y preferencias del cliente.
Gestión de inventarios y proveedores, garantizando materias primas de alta calidad.
Implementación de normas de higiene y seguridad alimentaria.
Capacitación continua del personal y coordinación de eventos especiales y pedidos personalizados.
Optimización de procesos para mejorar la eficiencia y reducir costes sin afectar la calidad.
Supervisión de la presentación final de productos, asegurando un alto nivel estético.

Habilidades Especiales:

Repostería fina y postres gourmet.
Diseño innovador y personalizado de postres.
Chocolatería y confitería artesanal.
Técnicas avanzadas de decoración (fondant, glaseado, aerografía).
Gestión de equipos, liderazgo y docencia en pastelería.

PASTELERA

2020 - 2022

PASTELERA FOIX DE SARRIA, Barcelona

Elaboración de Productos de Panadería y Pastelería:

Dominio en la elaboración de cruasanes, tartaletas, brazos de gitano y pasteles variados.
Preparación experta de cremas, mousses, rellenos cremosos y glaseados.
Creación de crujiertes, decoraciones y trufas artesanales con técnicas avanzadas de chocolatería.

Habilidades Especiales:

Especialización en pastelería tradicional y moderna.
Creatividad y atención al detalle en la decoración y presentación.
Conocimiento técnico en glaseados, mousses, chocolate y técnicas innovadoras.
Trabajo en equipo y colaboración para mantener un ambiente productivo y positivo.

JEFA DE PARTIDA DE PASTELERIA

feb. 2020 - nov. 2020

RESTAURANTE KOY SHUNKA, Barcelona

Responsabilidades y Logros:

Supervisión del servicio de pastelería, garantizando calidad y presentación.

Elaboración de masas, planchas de bizcocho, petit fours, galletas, bombones, espumas y merengues.

Gestión de pedidos y previsiones, asegurando disponibilidad de ingredientes.

Desarrollo de nuevos postres, adaptados a tendencias y preferencias del cliente.

Habilidades Especiales:

Liderazgo y gestión de equipos en entornos de alta exigencia.

Creatividad e innovación en repostería moderna y tradicional.

Dominio de técnicas avanzadas en pastelería y chocolatería.

Atención al detalle, planificación eficiente y estética cuidada en cada creación.

JEFA DE PARTIDA DE PASTELERIA

oct. 2018 - dic. 2019

RESTAURANTE ABAC, Barcelona

Responsabilidades y Logros:

Coordinación del pase y servicio de pastelería.

Elaboración de helados, cremas, masas, galletas, petit fours y bombones.

Dominio del soplado de caramelo y creación de pastelería salada.

Gestión de inventarios, aprovisionamiento y consumos.

Liderazgo del equipo, asegurando eficiencia y calidad.

Habilidades Especiales:

Gestión de equipos y planificación operativa.

Creatividad e innovación en repostería dulce y salada.

Dominio de técnicas avanzadas (caramelo, bombones, masas, helados).

Atención al detalle y presentación estética de los productos.

JEFA DE PARTIDA

may. 2018 - sept. 2018

HOTEL MONUMENT 5*GL, Barcelona

He gestionado el servicio en restaurante, asegurando la calidad y presentación de platos y postres.

Domino el fileteado de pescados, la preparación de carnes, y la elaboración de fondos y cremas.

Además, gestiono inventarios y aprovisionamiento para mantener un flujo de trabajo eficiente.

Cuento con experiencia en liderazgo de equipos, técnicas culinarias y repostería moderna, siempre con atención al detalle y creatividad en cada propuesta.

AYUDANTE DE COCINA/ PASTELERA

2016 - 2018

RESTAURANTE DISFRUTAR, Barcelona

Realización del servicio en partida de pastelería, preparando y presentando postres y dulces.

Manejo de técnicas de caramelización, temperado de chocolate y elaboración de helados, sorbetes, galletas y crumbles. Servicio y preparación de pescados y entrantes, incluyendo fileteado y salsas, aplicando técnicas avanzadas como esterificación. Versatilidad en la aplicación de técnicas culinarias modernas y tradicionales.

Dominio de técnicas avanzadas en pastelería y cocina salada. Creatividad e innovación en presentaciones y recetas. Atención al detalle y alto estándar de calidad en cada elaboración.

Adaptabilidad y versatilidad en el uso de técnicas culinarias.

HABILIDADES

Pastelería	Experto
Cocinera	Experto

EDUCACIÓN

GRADO MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA, ESCUELA HOSTELERÍA Y TRURISME DE BARCELONA, FABRA Y PUIG., Barcelona	2014 - 2016
--	-------------

EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA INSTITUTO MOLLET DEL VALLES, MOLLET DEL VALLÈS	2011 - 2014
--	-------------

IDIOMAS

Catalan	Nativo
Español	Nativo
Arabe	Nativo
Frances	Bueno