

Currículum Vitae



DATOS PERSONALES

Nombre
Sergio Navarro

Dirección
Embajadores, Madrid

Número de teléfono
+34 123 45 67 80

Correo electrónico
ejemplo@cvmaker.es

Licencia de conducir
B - Coche propio

HABILIDADES

Gestión de obrador ●●●●●

Liderazgo de equipo ●●●●●

Planificación diaria ●●●●●

Fermentación ●●●●●

Masa madre ●●●●●

Panadería artesanal ●●●●●

Bollería clásica ●●●●●

Control de calidad ●●●●●

Inventarios ●●●●●

Higiene alimentaria ●●●●●

IDIOMAS

Inglés ●●●●●

Alemán ●●●●●

DISPONIBILIDAD

- Inmediata
- Turnos rotativos
- Fines de semana

PERFIL

Jefe de panadería con 8 años de experiencia liderando equipos y gestionando las operaciones de producción. Domino una amplia variedad de técnicas de panadería y pastelería, y destaco por mantener altos estándares de calidad, optimizar procesos y aplicar mejoras continuas. Mi enfoque combina liderazgo, innovación y orientación al cliente. Aspiro a unirme a una empresa que valore la innovación en la panadería, donde pueda aportar nuevas técnicas y recetas, mejorar los procesos de producción y ofrecer productos frescos y de calidad que destaquen en el mercado.

EXPERIENCIA LABORAL

- ene. 2021 - may. 2026 **Jefe de panadería**
Horno de San Onofre, Madrid
- Dirección y supervisión de un equipo de cinco panaderos. Organización de la producción diaria, planificación de fermentaciones y control de calidad. Implementación de sistemas de control para reducir devoluciones y mejorar la consistencia. Desarrollo de nuevas líneas de pan y bollería para ampliar la oferta del obrador.
- Implementé prácticas de producción sostenible que redujeron los residuos en un 10%.
 - Introduje nuevas variedades de pan que impulsaron las ventas mensuales en un 5%.
- feb. 2018 - nov. 2020 **Panadero artesanal**
Panadería Panic, Madrid
- Elaboración diaria de panes artesanos (masa madre, integrales y fermentaciones largas). Selección de materias primas y control de inventario. Supervisión y formación de panaderos junior, garantizando el cumplimiento de los estándares del obrador. Control de fermentaciones, formado y horneado para asegurar regularidad y calidad.
- Mejoré la regularidad del formado y la calidad final, aumentando las ventas en un 15%.
 - Optimicé los procesos del obrador, reduciendo las mermas en un 25% y ahorrando 900 € mensuales.

EDUCACIÓN

- 2014 - jun. 2016 **FP Grado Medio en Panadería, Repostería y Confeitería**
Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, Casa de Campo, Madrid
- Módulos destacados: elaboración de masas, fermentaciones, bollería, pastelería básica, higiene alimentaria, aprovisionamiento y control de materias primas.

CURSOS Y CERTIFICACIONES

- mar. 2025 - jul. 2025 **Curso de Panadería Artesanal**
Escuela de Panaderos, Madrid
- feb. 2017 **Certificación en Manipulación de Alimentos y Alérgenos**
Centro de Formación Carpe Diem, Madrid