



Nicolas Lavallade

Soy una persona que se esfuerza en todo momento por garantizar la satisfacción del cliente. Cuento con amplia experiencia profesional debido a mis 10 años dentro del departamento comercial teniendo distintos puestos y poder aprovechar de profesionales experimentados.

CONTACTO

-  Calle girona, 3508330EL MASNOU BARCELONA
-  606819701
-  kikolava@hotmail.com

APTITUDES

- Responsabilidad en el trabajo
- Iniciativa y creatividad
- Planificación de ventas
- Excelente capacidad de comunicación
- Coordinación de equipos
- Gestión de personal
- Técnicas de venta
- Desarrollo comercial
- Responsabilidad
- Gestión eficaz del tiempo
- Organización
- Profesionalidad

IDIOMAS

- Francés:
Idioma nativo
- Español: C2
Experto
- Catalán: C1
Avanzado

FORMACIÓN

Centro formación profesional, Poitiers (Francia) | 09/1988 - 09/1993

Maestro pastelero (Brevet DeMaitrise) :
Pastelería, Chocolatería,

HISTORIAL LABORAL

Pa Solà - Comercial para canal hostelería y alimentación
10/2024 - Actualidad

- Captación y apertura de nuevos clientes.
- Gestión y mantenimiento de la cartera actual.

TGT- Responsable de ventas
VILLADECANS, Cataluña | 12/2010 - 04/2022

- Gestión y seguimiento de cartera de clientes, identificando oportunidades de negocio y fidelización.
- Gestión de incidencias y reclamaciones, buscando soluciones satisfactorias para el cliente.
- Planificación y ejecución de estrategias de venta, orientadas al cumplimiento de objetivos.
- Programación periódica de visitas comerciales para consolidar la cartera de clientes y buscar oportunidades de negocio.
- Elaboración de informes de ventas y resultados, para la toma de decisiones y ajustes estratégicos.
- Coordinación con otros departamentos, para asegurar la correcta atención y servicio al cliente.
- Coordinación y supervisión del equipo comercial, promoviendo el trabajo en equipo y la motivación.
- Mentoría y formación de nuevos integrantes del equipo comercial, compartiendo conocimientos y experiencias.
- Gestión de cobros, tramitación de pagos y de la facturación.

Santi Santamaria (Rte Can Fabes)- Chef pastelero
Sant celoni / Barcelona, cataluña | 06/2005 - 09/2010

- Diseño y decoración de pasteles y postres de acuerdo a las tendencias actuales.

- Elaboración de postres y pasteles para eventos especiales y celebraciones.
- Capacitación y supervisión del personal de pastelería en técnicas y habilidades específicas.
- Realización de trabajos de pastelería, chocolatería y confección de encargos personalizados.
- Colaboración con otros chefs y personal de cocina para garantizar la eficiencia del servicio.
- Supervisión de la correcta preparación de postres y pasteles.
- Gestión de compras, stock e inventarios.
- Reclutamiento, selección, capacitación y motivación del personal a cargo.
- Confección de postres variados en porciones individuales y en tamaño familiar.
- Elaboración de rellenos y coberturas de chocolate, caramelo, cremas, mousses, merengues, y otros.
- Elaboración artesanal de todo tipo de masas base para pastelería, bollería y confitería.
- Trato con proveedores, recepción de pedidos y control de la calidad de la materia prima.
- Preparación, amasado y moldeado de productos de panadería.
- Cumplimiento de las normas de higiene y sanidad laboral.

Chateau de curzay / Chalet DÁdrien- Chef pastelero

Poitiers (Francia) / Verbiers (suiza), Francia / Suiza| 02/2000 - 10/2004

- Diseño y decoración de pasteles y postres de acuerdo a las tendencias actuales.
- Elaboración de postres y pasteles para eventos especiales y celebraciones.
- Capacitación y supervisión del personal de pastelería en técnicas y habilidades específicas.
- Realización de trabajos de pastelería, chocolatería y confección de encargos personalizados.
- Colaboración con otros chefs y personal de cocina para garantizar la eficiencia del servicio.
- Supervisión de la correcta preparación de postres y pasteles.
- Creación y desarrollo de recetas de repostería y pastelería innovadoras y deliciosas.
- Evaluación y mejora continua de los procesos y técnicas utilizadas en la elaboración de productos de pastelería.
- Reclutamiento, selección, capacitación y motivación del personal a cargo.
- Elaboración de rellenos y coberturas de chocolate, caramelo, cremas, mousses, merengues, y otros.
- Confección de postres variados en porciones individuales y en tamaño familiar.

- Decoración de pastelería y personalización de productos para cumpleaños, bodas y eventos.
- Conocimientos de los productos y procesos habituales de la pastelería caliente y fría.
- Elaboración artesanal de todo tipo de masas base para pastelería, bollería y confitería.
- Control del inventario, reabastecimiento y correcto almacenamiento y conservación de productos.
- Preparación, amasado y moldeado de productos de panadería.

Rte Apicius - Chef pastelero

Paris, Francia| 05/1998 - 04/2000

- Diseño y decoración de pasteles y postres de acuerdo a las tendencias actuales.
- Capacitación y supervisión del personal de pastelería en técnicas y habilidades específicas.
- Supervisión de la correcta preparación de postres y pasteles.
- Creación y desarrollo de recetas de repostería y pastelería innovadoras y deliciosas.
- Confección de postres variados en porciones individuales y en tamaño familiar.
- Decoración de pastelería y personalización de productos para cumpleaños, bodas y eventos.
- Elaboración artesanal de todo tipo de masas base para pastelería, bollería y confitería.

Gerard Lavallade- Chef pastelero

Chatellerault, Francia| 02/1994 - 01/1998

- Manejo del sistema APPCC con los estándares más altos de calidad.
- Diseño y decoración de pasteles y postres de acuerdo a las tendencias actuales.
- Elaboración de postres y pasteles para eventos especiales y celebraciones.
- Capacitación y supervisión del personal de pastelería en técnicas y habilidades específicas.
- Manejo profesional de los equipos de trabajo (hornos, batidoras, laminadores, etc.).
- Realización de trabajos de pastelería, chocolatería y confección de encargos personalizados.
- Mantenimiento de altos estándares de higiene y seguridad alimentaria en el área de trabajo.
- Gestión del inventario y control de costos de los ingredientes y materiales de pastelería.
- Supervisión de la correcta preparación de postres y pasteles.
- Control de calidad y aseguramiento de la frescura de los ingredientes utilizados.

- Creación y desarrollo de recetas de repostería y pastelería innovadoras y deliciosas.
- Asesoramiento a clientes en la selección de postres y pasteles adecuados para sus necesidades y gustos.
- Evaluación y mejora continua de los procesos y técnicas utilizadas en la elaboración de productos de pastelería.
- Investigación y experimentación con nuevas técnicas y tendencias en el mundo de la pastelería.
- Reclutamiento, selección, capacitación y motivación del personal a cargo.
- Elaboración de rellenos y coberturas de chocolate, caramelo, cremas, mousses, merengues, y otros.
- Confección de postres variados en porciones individuales y en tamaño familiar.
- Conocimientos de los productos y procesos habituales de la pastelería caliente y fría.
- Elaboración artesanal de todo tipo de masas base para pastelería, bollería y confitería.
- Cumplimiento de las normas de higiene y sanidad laboral.
- Preparación, amasado y moldeado de productos de panadería.
- Decoración y presentación atractiva de panes y pasteles.