


GUILLET PÂTISSIER - CHOCOLATIER
Tareas llevadas a cabo:

- Elaborar productos de pastelería, confitería y chocolatería.
- Componer, acabar, decorar y presentar los productos elaborados.
- Controlar los procedimientos de aprovisionamiento, almacenamiento, conservación y distribución interna de mercancías.
- Realizar operación de envasado, almacenamiento y expedición de productos.


Conocimientos y competencias adquiridas:

- Habilidades en pastelería, confitería y chocolatería.
- Mejora de la competencia lingüística en francés.
- Adaptación a diferentes puestos de trabajo
- Creación de nuevos productos.

Como toda nueva experiencia nunca es fácil al principio: país, cultura e idioma diferentes, te encuentras sola porque no conoces nadie. Las primeras semanas no fueron fáciles, pero poco a poco te vas adaptando a lo nuevo y vas conociendo gente. Hasta que al final se convierte en una experiencia increíble y no quieres que nunca termine.



Gracias a ella te llevas contigo muchas vivencias y experiencias increíbles, nada volverá a ser como antes porque has cambiado y has aprendido, tanto en el ámbito personal como en el laboral. Aprendes a ser más independiente, a ser una persona más fuerte y a tener más confianza. Un nuevo idioma, una nueva

cultura, nuevas amistades. Y sobre todo lo aprendido en la empresa, nuevas técnicas y metodologías, nuevos productos... Por eso todos deberíamos poder vivir una experiencia como esta.

