



Baiba Krauze

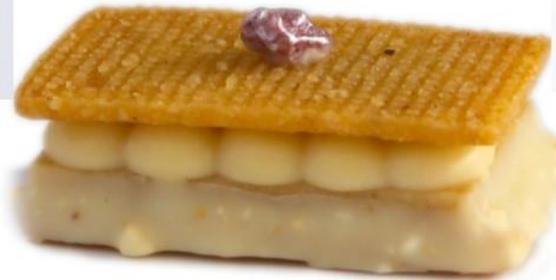
Profesional en pastelería, confitería, bombonería, cafés de especialidad

Premios nacionales - Dulcypas

Concurso La Mejor Pasta de Té Artesana de España de Dulcypas -
finalista nacional en cuatro años consecutivos, octavo lugar en 2020



2015



2020



2016



Historia laboral y educativa en pastelería

- Propietaria de cafetería y pastelería gourmet **Baiba Café**, Octubre 2016 – Octubre 2021
- Chef Pastelera restaurante **El Retiro**, 1 Estrella Michelin, Junio 2015 – Agosto 2015
- Prácticas de pastelería **Viena Capellanes**, Madrid, Abril 2015 – Junio 2015
- Asistente en pastelería **TWG**, Dubai, Agosto 2014 – Septiembre 2014
- Asistente en diseño de tartas de boda **CocoaMoiselle**, Dublín, Mayo 2013 – Agosto 2013
- Diploma de Técnico en Panificación y Pastelería del Principado de Asturias, Pastelería y Confitería, Septiembre 2013 – Junio 2015
- **Dispongo de más de 15 años de experiencia en todo tipo de atención al cliente**
- **Hablo inglés y alemán fluido (nativo letón), entiendo ruso y sueco, y aprendo nuevos idiomas con facilidad**
- **Dispongo de carnet de conducir de categoría B**

Actividades en Baiba Café, Oviedo, Asturias

- Planificación y ejecución de la producción diaria del negocio
- Desarrollo de todas las recetas de la pastelería y cafés de especialidad
- Búsqueda y trato con proveedores de todo tipo
- Formación del personal de la cafetería y pastelería
- Servicio de clientes de la cafetería
- Atención personalizada al cliente, retención de clientes habituales
- Gestión de pedidos de pastelería
- Elaboración de todo tipo de pasteles, croissants, pastas de té, tartas de celebraciones, bombones, bizcochos, quiches, brioches etc.
- Selección de materias primas de máxima calidad
- Innovación y desarrollo de todo tipo de recetas según los gustos de clientes
- Gestión de precios de venta
- Administración del negocio, APPCC, proveedores
- Marketing y gestión de redes sociales
- Venta online y entregas a domicilio

Concurso Dulcypas – diploma y puesto



Puntuación Final

Identificador	Nom
1	L'Atelier
2	Los Baltazares
3	A Maquía
4	Confiteria Espinosa
5	Pastelería La Rosa de Oro
6	Capricho Taller de Chocolate
7	Pâtisserie Hofmann
8	Baiba Café
9	L'Obrador d'Oriol Rossell
10	Pasteleria Heladeria La Rosa



Portfolio Baiba Café - Tartas



Tartas personalizadas



Portfolio Baiba Café – Pasteles Individuales



Portfolio Baiba Café – Pasteles Especiales



Portfolio Baiba Café – Bombones



Portfolio Baiba Café – Roscones y Navidades



Portfolio Baiba Café – Desayunos a domicilio



Portfolio Baiba Café – Pastas de Té



Portfolio Baiba Café – Talleres de Chocolate



Portfolio Baiba Café – Talleres de Chocolate



El Retiro, Llanes, Asturias

Restaurante de 1 estrella Michelin

- Encargada de la sección de postres y pastelería en el restaurante
- Elaboración y creación de nuevos petit fours y postres
- Gestión de pedidos de materiales y materias primas
- Colaboración con los chefs durante las horas punta de servicio

Portfolio restaurante El Retiro



Bizcocho crujiente de coco, mousse de coco, gelificado de mango y cilantro

Sablé Breton con sal ahumado, mousse de queso ahumado asturiano, manzana osmotizada, nueces



**Petit Fours:
Financier de pistacho y cereza, bombón de sésamo y Earl Grey, Tatin, nube de manzana y lima**

Viena Capellanes, Madrid

- Prácticas de pastelería
- Trabajé al lado de maestro pastelero e I+D+i Francisco Somoza elaborando tartas, bombones, decoraciones de chocolate, pasteles individuales, helados artesanos entre otros
- Asistí en elaboración de recetas nuevas
- Ayudante con las preparaciones de cursos de pastelería para particulares, participando en los cursos
- Realicé tareas diarias en el obrador de producción
- Participé de forma voluntaria en el concurso nacional de la Mejor Pasta de Té Artesana representando a la empresa Viena Capellanes, quedando entre los primeros 20 finalistas nacionales
- Referencias disponibles del maestro pastelero

Portfolio Viena Capellanes



Pasta finalista 2015



Enseñando en el curso de pastelería

Restaurante TWG, Dubai

- Asistente en pastelería francesa colaborando con la chef pastelera Chantelle
- Asistiendo con la elaboración de semi fríos y pasteles individuales
- Contribuyendo ideas para elaboraciones nuevas (pastas de té, pasteles individuales)
- Elaboraciones de decoraciones de chocolate para tartas y pasteles
- Aprendizaje de todo tipo de elaboraciones con infusiones de té
- Trabajo individual y colaboración de equipo
- Ayudando con control de calidad

Portfolio restaurante TWG



**Mousse de chocolate negro con té ahumado,
interior de cereza negra**



Mousse de queso crema, lima y menta, sablé de lima

Obrador CocoaMoiselle, tartas de boda

- Aprendizaje y elaboración de flores de fondant y chocolate moldeable
 - Rosas, peonías y otros
- Ayudé con el diseño de la tarta ganadora de Premio creativo de la revista Confetti



Flores de fondant



Gremio de confiteros



Felipe VI, Rey de España



y en su nombre

El Consejero de Educación y Cultura del Principado de Asturias

Considerando que, conforme a las disposiciones y circunstancias previstas por la legislación vigente,

Doña Baiba Krauze

ha superado los estudios de Formación Profesional regulados en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre (BOE de 24 de noviembre) y en el Decreto 104/2008, de 23 de septiembre (BOPA de 3 de octubre), en el Centro de Formación Profesional Específica "Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias" de Oviedo (Asturias), código 33027643, en junio de 2016, con la calificación de 8,27, expide a su favor el presente

Título de Técnica en Panadería, Repostería y Confitería

con carácter oficial y validez en todo el territorio español, que le faculta para ejercer los derechos que a este título otorgan las disposiciones vigentes.

Oviedo, a 3 de octubre de 2016

La interesada,

El Consejero de Educación y Cultura,

*El Director General de Ordenación Académica
e Innovación Educativa,*

PA-A-322002

Registro Central de Títulos
201815080859

Registro Autonómico de Títulos
031815001444
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Libro - Folio
019 - 113



Portfolio Gremio – examen de semi frios y pasteles



Portfolio Gremio – examen de chocolate; examen de pastas



Portfolio Gremio - examen de pan

