

THR



leading hospitality &
tourism educators

GABRIELA PASCARU

FORMATOR THRCG

"Cofetăria este un domeniu pe care îmi place să îl asociez cu crearea bijuteriilor. Orice desert este o combinație unică de muncă, pasiune și puțin talent. Trebuie acordată o atenție deosebită texturii, culorii, aromei, decorurilor care, dacă sunt executate cu precizie de bijutier, transformă produsul final într-un adevărat obiect de artă. Ador privirile persoanelor care savurează un desert realizat de mine, nimic nu egalează acest lucru!"

EXPERIENȚĂ PROFESIONALĂ

2013 – prezent – *Formator*, THRCG
2014 – prezent – *Consultant*, Dr. Oetker, București
2009 – 2013 – *Instructor preparator formare*, Compania de Investiții în Turism SA, București
2008 – 2009 – *Cofetar șef*, Radisson Hotel, București
2004 – 2007 – *Cofetar șef*, Best Chef Catering, București
03 – 12.2004 – *Cofetar-patiser*, French Bakery, București
08 – 11.2003 – *Cofetar*, Carrefour Orhideea, București
12.2003 – 08.2003 – *Cofetar șef*, Crowne Plaza Hotel, București
03 – 12.2002 – *Cofetar-bucătar*, J.W. Marriott Hotel, București
06.2000 – 12.2001 – *Cofetar*, Hotel Hempinski Vierjahreszeiten, Munchen
03.1998 – 06.2000 – *Pastry Chef*, Crowne Plaza, București
09.1997 – 03.1998 – *Cofetar-patiser*, Hotel Hilton, București

EXPERIENȚĂ PROIECTE

2013 – 2014 – *Formator/Tutor practică*, POSDRU/81/3.2/S/53431, THRCG
02 – 08.2013 – *Formator/Tutor practică*, POSDRU/80/2.3./S/46538, THRCG
01 – 04.2013 – *Instructor preparator formare*, POSDRU/108/2.3./G/80705, Federația Bucătarilor din România
10.2011 – 01.2012 – *Instructor preparator formare*, POSDRU/106/5.1./G/77235, CIT SA
02 – 06.2012 – *Instructor preparator formare*, POSDRU/105/5.1./G/77135, CIT SA
03 – 04.2011 – *Trainer*, POSDRU/90/2.1./S/62920, CIT SA
11.2010 – 02.2011 – *Instructor preparator formare*, POSDRU/80/2.3./S/58195, Federația Bucătarilor din România

STUDII

2011 – 2015 – Licențiată în Ingineria și Managementul Alimentației Publice și Agroturism, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară, București
1994 – 1997 – Grup Școlar Economic Viilor, București
1990 – 1994 – Grup Școlar Economic Viilor, București (Comerciant cofetar-patiser)

CURSURI

05 – 16.10.2015 – Curs „Formator” (perfecționare) - THRCG
2014 – Curs „Director de restaurant” (perfecționare) - THRCG
2014 – Curs „Decorator în marțipan”
2014 – Curs „Tehnician nutriționist”
2013 – Curs „Bucătar” (inițiere) – Asociația Centrul pentru Formare Profesională și Dezvoltare Regională, Constanța
2013 – Curs „Ospătar”
2013 – Curs „Barman”
18 – 29.10.2010 – Curs „Instructor preparator formare”, CIT SA
17.11.2006 – Curs „Maestru în arta culinară” - CNIT SA, București

CONCURSURI/SEMINARII

2013 – participare la concursul internațional Catering Cup, Lyon (locul IV)
2011 – membru în juriul tehnic la concursul Bucătarul de Aur al Bucureștiului
2010 – membru în juriul tehnic la concursul Maestru în arta culinară organizat de CIT SA, București
2010 – membru în juriul tehnic la concursul Bucătarul de Aur al Bucureștiului
30.03.2015 – Seminar „Merchandising: Food and Wine Matching”, La Fondation pour la Formation Hoteliere, București
4.05.2012 – Seminar „Case Studies for Management Education and Training”, La Fondation pour la Formation Hoteliere, București
30.04.2012 – Seminar „Culinary Arts”, La Fondation pour la Formation Hoteliere, București

DIVERSE

- **Evaluator** de furnizori și programe de formare, Expert pe lista specialiștilor ANC (Autoritatea Națională pentru Calificări)