

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

- Apellido y Nombre: Pagiola, Maximiliano.
- Fecha de nacimiento: 22 de octubre de 1985.
- Lugar de nacimiento: San Lorenzo, Provincia de Santa Fe.
- Nacionalidad: argentino.
- Estado civil: soltero.

EDUCACIÓN

Estudios Superiores

- Institución: TALLER 21 – Escuela de Cocina y Pastelería.
Título obtenido: Especialización en Pastelería.
Año: 2005.
Rosario. Santa Fe.
64 horas de duración.
- Institución: Colegio de Cocineros Gatos Dumas.
Título obtenido: Pastelero Profesional.
Año: 2004.
Rosario. Santa Fe.
- Institución: Colegio de Cocineros Gatos Dumas.
Título obtenido: Cocinero Profesional.
Año: 2003.
Rosario. Santa Fe.

Estudios Secundarios

- Esc. Ens. Media Nro 374 – Carlos A. Leiva.
Teoría y gestión de las organizaciones.
Timbres – Provincia de Santa Fe.

Cursos realizados

- Curso de Decoración de Tortas.



Profesor: Bonifacini, Marcela.

TALLER 21 Escuela de Cocina y Pastelería.

Rosario, Santa Fe.

2005.

- Curso de Mesas Dulces.

Profesor: Bonifacini, Marcela.

TALLER 21 Escuela de Cocina y Pastelería.

Rosario, Santa Fe.

2005.

- Seminario de Organización de Eventos, Protocolo y Ceremonial.

Profesor: Soda, Marcela.

TALLER 21 Escuela de Cocina y Pastelería.

Rosario, Santa Fe.

2005.

ACTIVIDAD LABORAL

- TALLER 21: co-cordinación área Pastelería- Ene '06 a Actualidad, Rosario – Santa Fe.
- Pobla del Mercat: como Pastelero. Jun '04 a Dic '05, Rosario – Santa Fe.
- Taura: cocina fría. Verano '04, Rosario – Santa Fe.