

ofertas y demandas

personal

demandas

- * **Calidulce** solicita representantes introducidos en el sector de la confitería y pastelería para la comercialización de sus productos en Cataluña y Alicante. Contactar con: Frédéric Marteau. Telf. 93 4605682. E-mail: fred@calidulce.com. Ref. 83794
- * **Empresa** de reconocida implantación nacional en la fabricación y venta de materias primas para la pastelería, panadería, heladería y hostelería precisa la incorporación inmediata de una persona joven y dinámica para su departamento comercial en Madrid. Se ofrece interesante salario fijo, % bonus sobre las ventas, coche de empresa. Para solicitar entrevistas envíen fax con datos o Curriculum Vitae al fax: 91 7680489. Ref. 76904
- * **LeNôtre Paris**. Próxima apertura en Marbella. Buscamos profesionales motivados que quieran desarrollar su carrera en el ámbito de la pastelería: PASTELEROS-PANADEROS-COCINEROS-CAMAREROS y VENDEDORES. Rogamos a los interesados envíen CV a: olivier.druesne@lenotremarbella.com. Para más información sobre LeNôtre Paris visite nuestra web: www.lenotremarbella.com o llame a: Tillmann Römer. Tel. 952 898640, Fax. 952 898954. Ref. 2353
- * **Interesa** distribuidor introducido en pastelería selecta para zona Norte y levante, para distribuir alta gama de bombonería artesana. Tel. 93 3327046. Ref. 50599
- * **Se necesita** pastelero. Buen sueldo. Referencias. Tel. 620930092 (Monzón). Ref.90897
- * **Falta** ayudante o aprendiz avanzado en la pastelería Foix de Sarriá. Trabaja en todas las secciones del obrador. La empresa pagará la escuela del gremio o los cursillos monográficos de la misma escuela. Dirigirse a : Mayor de sarriá 57. 08017 Barcelona. Tel. 93 2030714. Fax. 93 2806556. Mail: info@foixdesarria.com. Ref.68193
- * **Se precisa** responsable para dirigir un grupo de 30 personas en el sector de bombonería. Madrid. Interesados llamar al Telf. 91 4100031. Srta. Ana. Ref. 64099
- * **Se necesita** aprendiz o ayudante de pastelería. En Cardedeu (Barcelona). Tel. 93 8461068. Mª Dolores. Ref. 62440

personal

ofertas

- * **Se ofrece** demostrador pastelero a domicilio, experiencia contrastada, especialidad en semifrios e innovaciones, preferiblemente tardes (zona Andalucía). Sr. Antonio Ortega. Telf. 687723509. Ref. 1299

maquinaria

ofertas

- * **Se vende** maquinaria bombonería: Tunel de refrigeración 8ml. Máquina atemperadora chocolate negro / blanco / leche. Máquina termoformadora para moldes de p.v.c. Tel. 93 8800826. Ref. 70123
- * **Vendo** vitrina Isa Millenium, 24 sabores con cubas de acero incluidas. Armario frigorífico vertical con circulación de aire interno, capacidad 40 cubas. Montadora de nata Carpigiani, modelo minniwip-g. Batidora un brazo sirman modelo sirio 1. Granizadora dos senos. Todo ello con una temporada de uso, se tendrá en cuenta lote completo. Sr. de la varga. Tel. 610419938. Ref. 33066
- * **Vendo** mobiliario de despacho panadería: panetera, muebles con cajones y acristalados. Color cerezo y nogal oscuro. Interesados llamar al tel. 687723509 Sr. Antonio Ortega. Ref. 1299
- * **Se vende** horno eléctrico modular Salva E-40012-A3. Divisora manual C.30 x 75. Cámara fermentación Zelaieta. Refinadora trituradora Vimar. Laminadora hojaldré Vimar. Balanzas. Congeladores Tefridi. Mesas centrales (cajones y parilla; 1,10 x 2,6). Sra. María Eizaguirre. Tel. (943) 831625. Ref. 22605
- * **Vendo** máquina marca FA/FORBOKA, nueva, del año 2004. Corta y coloca sobre latas cualquier tipo de pasta seca, como polvorones, roscos, etc. Precio a convenir. Razón: Sr. Manel. Tel. 93 8450180. Ref. 60115
- * **Vendo** moldes de bombones en policarbonato serie 1000 y vibradora tableteadora antigua J. Borrell en perfectas condiciones para moldes de bombones y chocolate. Tel. 93 3327046. Ref. 50599

- * **Se vende**, armario congelación-conservación "KOMA" HVH-41GL X-T6. Horno Guallar 2 cámaras y 4 latas. Cámara de fermentación. Amasadora Conema modelo Beta 30. Laminadora Vimar. Divisora "Turu". Vitrina refrigerada "Infrico". Vitrina expositora refrigerada vertical. Cámara refrigerada para bandejas 35 x 46 cm. Bandejas 35 x 46 cm aluminio. Latas horno 40 x 60. Balanza "Mobba" LM con impresora y cajón. Soria capital. Interesados llamar al 615308517. Sr. Felix. Ref.3306
- * **Vendo:** Pasteurizadora mark Mixmatic 55, Mantecadora Mark DS 40-50, Mantecadora Mark DS 60-80, Máquina Montasemifrios Mark, Montanata, (2 juegos recambio "bronzine" nuevas para las mantecadoras), Montanata Carpigiani Miniwip. Interesados llamar al 944 66 11 01/ 677 662808 o mandar mail: diego@gelatigelati.com. Sr. Diego Guglielmi. Ref. 1651.
- * **Se vende** hornode cinta Sanbvik de 16 mts. Gas. Buen estado. Interesados dirigirse a: Sr.Joan. Tel.: 943 671399 (Guipúzcoa). Ref.88854

maquinaria

demandas

- * **Interesa comprar:** Divisora de pasta con capacidad de 1,5 - 2 Kg. para 30 porciones aprox. Lavautensilios industrial apto para pastelería-cocina en buen estado. Carro para 20 latas de 60 x 40. Tel. 973 445294. Ref. 59714

traspasos

venta / alquileres

- * **Se traspasa** industria pequeña artesana de helados por jubilación. Telf. 922 283461 / 658950883. Sr. Julio Muñoz Aragón. Ref. 98244
- * **Directo** de propietaria: local 200 m², en casco urbano de Vilalba y visible desde C-35 (de Granollers a Sant Celoni), en el corazón del Valles Oriental (Barcelona). Vendo por 258.000 Euros (43 mm.de las antiguas pesetas), o alquiler por 900 Euros al mes. Se puede ver sin ningún compromiso de 9 a 14 horas. Srta. Nuria. Telf. 610890890. E-mail: ngelabert@terra.es. Ref. 80863
- * **Se traspasa** panadería-pastelería con degustación, 6 mesas, 3 barras a la pared, 2 taburetes, barra semicírculo de 4, zona de heladería 4m, vitrina de frío, 1m bombonera, 2 hornos, fermentadora, cámara de congelación. En pleno rendimiento, demostrable. Sra. Paqui. Tel. 615027304. Ref. 13605
- * **Se traspasa** pastelería en Barcelona, zona Paralelo, con más de 60 años de antigüedad, obrador y tienda de más de 105 m², cámara frigorífica de 20 m², y congelador para capacidad de 60 latas de 40x60. Sin personal y con toda la maquinaria. Tel. 93 4423895. Ref.91113
- * **Traspaso** heladería-bar-pizzería con elaboración propia, en Valencia, licencias en orden, primera línea de playa, terraza 20 mesas. Sr. Claudio Fukelman. Tel. 665904700. Ref.97667
- * **Se vende** o traspasa pastelería con salón de te y obrador propio, totalmente equipado, a pleno rendimiento, situado en zona muy centrada y de gran ambiente en Sahagún, (León). Interesados llamar al tel. 678695383. Ref. 74967.
- * **Se vende** o traspasa pastelería industrial equipada para la producción de tartas y helados, con más de 1.000 clientes del sector de restauración. Interesados llamar al tel. 972 870470. Preguntar por Srta. Carmen. Ref.89130
- * **Se vende** o traspasa pastelería-cafetería con obrador propio, completamente equipada, en pleno funcionamiento con clientela fija y sin competencia, a 1 hora de Madrid, en la provincia de Segovia. Tel. 690726935. Sr. Fco. Javier Romero. Ref. 93611
- * **Se traspasa** pastelería por jubilación y sin continuidad familiar. Bien situada. 50 años de antigüedad. Gran obrador totalmente equipad y con vivienda. Precio muy interesante. Ideal joven pareja con ganas de trabajar. Llamar a Sr. Josep. Tel. 93 7903428 de Mataró. Ref. 70239
- * **Se vende** parada de panadería en el Mercat de Sarriá (Barcelona). Interesados llamar al 93 5888200. Preguntar por Lourdes o Sonia. Ref.75939
- * **Se traspasa** pastelería, bombonería en Barcelona. 118 m², en pleno rendimiento, con personal y maquinaria. 40 años de antigüedad y clientela fija. Junto a instituto y escuela. Interesados dirigirse al Sr. Jordi Arqué. Telf. 93 3526452. Ref. 80392.



NUEVOS CURSOS Segundo Trimestre 2006



A B R I L

• CREPES DULCES Y SALADAS.

Fechas: 7
Mario Morri

• AZÚCAR ARTÍSTICO.

Fechas: 18-19-20
Rossano Vinciarelli

• EL SALADO EN LA PASTELERÍA.

Fechas: 18-19-20
Silvio Bessone

• PIZZAS, FOCACCE Y EMPAREDADOS DULCES.

Fechas: 26-27
Maurizio Urbinati

• BUFET Y APERITIVOS.

Fechas: 26-27
Riccardo Santini

M A Y O

• UN DULCE DESAYUNO.

Fechas: 3-4
Mario Morri

• DECORACIÓN DE LA TARTA FANTASÍA DE CELEBRACIÓN.

Fechas: 2-3-4
Luciano Pennati.

• CURSO DE PASTELERÍA DE BASE 2º NIVEL.

Fechas: 8-9-10
Mario Morri.

• GRANIZADO NATURAL.

Fechas: 11-12
Mario Morri

• LA TARTA Y LA FRUTA.

Fechas: 15-16-17
Leonardo di Carlo

• PASTELES DE BAJO CONTENIDO CALÓRICO.

Fechas: 18-19
Marco Pasotti

• POSTRE EN PLATO.

Fechas: 22-23-24
Roberto Lestani

• CRUJIENTE Y CROQUEMBOUCHE.

Fechas: 29-30-31
Rossano Vinciarelli

J U N I O

• ESPECIALES: TARTAS Y CRUJIENTES.

Fechas: 5-6-7
Mario Morri