

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

SIMONE SPINI

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

Pasticcere, Andrea Spini

ott 2019 — lug 2021 Morbegno

Dopo la mia esperienza come cuoco ho deciso di tonare nell'attività di famiglia, che gestisce Panificio Pasticceria Spini di Morbegno, qui dove lavoro tutt'ora, mi occupo delle più svariate mansioni che spaziano dal dolce al salato, principalmente mi occupo di tutta la pasticceria da banco e della pasticceria da colazione. Costantemente mi aggiorno presso i più elevati corsi di formazione professionale. Allego di seguito i corsi frequentati.

cuoco, Guido Sancassani

giu 2019 — ott 2019 Bellagio

Dopo la prima stagione estiva terminata in concomitanza con l'inizio dell'ultimo anno di studi, ne ho svolta una seconda. I ruoli ricoperti allora sono stati invariati anche durante questa stagione.

Cuoco, Guido sancassani

giu 2018 — set 2018 Bellagio

In seguito all'esperienza scolastica, sempre presso l' "Hotel Suisse" di Bellagio, ero incaricato nella partita di antipasti e dolci, fino alle mansioni più generiche.

Aiutocuoco, Guido Sancassani

set 2017 — ott 2017 Bellagio

Durante la mia terza esperienza scolastica a Bellagio presso l' "Hotel Suisse", sono stato affiancato allo Chef nella preparazioni di antipasti e dolci.

Aiutocuoco, Anna Giovanettoni

giu 2017 — ago 2017 Morbegno

Presso l'hotel ristorante "La Ruota" di Morbegno ho svolto la mia terza esperienza lavorativa, ricoprivo la mansione di aiutocuoco, assistevo lo chef nella preparazione e nel servizio.

Aiutocuoco, Ivan Sutti

feb 2017 — mar 2017 Regoledo

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da - a)

Presso il ristorante pizzeria "Eden" ho svolto la mia seconda esperienza extrascolastica.

Il mio compito da aiutocuoco era di assistere lo Chef nelle mansioni generiche e durante il servizio.

Aiutocuoco, Jim Pini

feb 2016 — mar 2016 Grosio

Presso il ristorante hotel "Sassella" di Grosio ho svolto il mio primo tirocinio scolastico.

Istruzione e formazione

CFPA casargo, Tecnico dei servizi della Ristorazione

set 2014 — giu 2019 Casargo

Presso il CFPA di Casargo, dopo 5 anni di studi ho conseguito il diploma scolastico di "Tecnico dei servizi della Ristorazione"

Accademia della farina

mar 2019 — mar 2019 Paderno d'Adda

Ho frequentato con il maestro Stefano Riva il corso sui "Grandi risotti".

Sondrio Distribuzione

ott 2019 — ott 2019 Sondrio

Ho frequentato grazie a Sondrio Distribuzione, il corso durato 3 giorni, sulla "pasticceria mignon moderna" con Emmanuele Forcone, Campione del mondo di pasticceria a Lione 2015.

CAST alimenti

ott 2019 — ott 2019 Brescia

Ho frequentato il corso sulle praline di cioccolato abbinato alle spezie del "giardino" con Jeffrey de Weyer. Pluripremiato cioccolatiere e Tecnico Belcolade nota azienda produttrice di cioccolato.

Sondrio Distribuzione

ott 2019 — ott 2019 Sondrio

Ho frequentato il corso relativo ai dolci dedicati al mondo dei disturbi alimentari (allergie e intolleranze) con Omar Busi.

Casa Optima

dic 2019 — dic 2019 Alessandria

Ho frequentato il corso di tre giorni in Piemonte a Casa Optima sulla preparazione di torte moderne.

Accademia della farina

gen 2020 — gen 2020 Paderno d'Adda

Presso la scuola di Molino Colombo ho frequentato il corso sulla realizzazione pasta sfoglia dolce e salata e le sue applicazioni.

Cieffe Accademy

lug 2021 — lug 2021 Ragusa

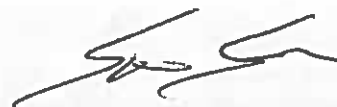
A Ragusa presso "Cieffe Accademy" ho frequentato il corso tenuto dal maestro Stefano

Laghi sulle torte e cake da forno, e sul suo relativo stoccaggio e preparazione.

World training food

apr 2020 — apr 2020

Ho continuato a formarmi anche durante l'emergenza sanitaria che ci impediva di



muoverci tramite i corsi via webcam che sono nati. Nello specifico ho frequentato presso World training food (accademia del maestro Stefano Laghi) un corso riguardante cake da forno e torte moderne.

Pastry Concept

ott 2020 — ott 2021 Conegliano

A Conegliano, presso "Pastry Concept" con il maestro Leonardo di Carlo (uno dei più famosi nella scena della pasticceria italiana) ho frequentato il corso di tre giorni sulla "Mignon razionale e intelligente" in pasticceria.

Unica School

ott 2020 — ott 2020 Conselice

A Ravenna con Maurizio Santin direttore della scuola di Unica, ho frequentato un corso sulla pasticceria mignon moderna.

Pastry Concept

ott 2020 — ott 2020 Conegliano

Sempre presso "Pastry Concept" ho frequentato il corso durato 4 giorni sul "Grandi lievitati" dove siamo andati a realizzare i lievitati delle feste (panettoni, pandori, ciambelle, bauletti,....) partendo dalla lavorazione del lievito madre.

World training food

nov 2020 — nov 2020

Ho frequentato online il corso su torte alla panna del maestro Stefano Laghi.

World training food

nov 2020 — nov 2020

Presso la scuola online del maestro Stefano Laghi ho frequentato il corso con Samuel Gonzalez sui dolci lievitati e sfogliati e non, da colazione.

Pastry video Book

feb 2021 — feb 2021

Ho acquistato online il percorso di video libri di Emmanuele Forcone, sulle preparazione e applicazione di tutte le glassature per torte monoporzioni e mignon

Pastry video Book

mag 2021 — mag 2021

Ho acquistato online il videolibro sempre di Emmanuele Forcone riguardante la biscotteria innovativa e tradizionale.

Sondrio Distribuzione

giu 2021 — giu 2021 Sondrio

Ho partecipato a Sondrio alla dimostrazione di Tiziano Casillo (uno dei creatori della pizza scrocchiarella). Il corso riguardava la creazione di pizza, pane e panini.

Pastry video Book

marzo 2022 — marzo 2022

Ho acquistato online il videocorso di Emmanuele Forcone sui soggetti e decorazioni in cioccolato.



**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE
SCOLASTICO
SCOLASTICO
SCOLASTICO

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di lavorare con nuove apparecchiature e tecniche
- Capacità di relazionarsi e lavorare in equipe
- Capacità nella lavorazione, trasformazione e conservazione delle materie prime.
- Capacità di organizzare e condurre un'azienda con più di 15 dipendenti

PATENTE O PATENTI

B, A2

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).



13/09/22