europass

Pietro Marco Cherici

Data di nascita: 19/01/1996 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Maschile |

[redacted]

ESPERIENZA LAVORATIVA

13/07/2018 – ATTUALE – Como, Italia

EXECUTIVE PASTRY CHEF – RISTORANTE KITCHEN - 1* STELLA MICHELIN - GRAND HOTEL DI COMO S.R.L.

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, decorazioni in cioccolato e isomalto, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Organizzazione e realizzazione di prodotti per eventi interni.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.
Calcolo food cost.
Gestione degli acquisti delle materie prime e rapporti con i fornitori, gestione acquisti online.
Coordinamento di commis e stagisti.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

http://www.kitchencomo.com/it | Via per Cernobbio 41A, 22100, Como, Italia

28/10/2019 – ATTUALE – Como

DOCENTE DI PASTICCERIA – AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Docente di pasticceria delle prime annualità del corso di qualifica triennale.
Docente di pasticceria in un corso serale di tecniche di pasticceria.
Spiegazione teorico-pratica dei principali prodotti della pasticceria classica e moderna:
- prodotti di base (frolla, sfoglia, pâte à choux, pan di spagna, creme, basi per pasticceria salata)
- biscotteria da tè
- pasticceria salata (pizzette, salatini, focaccia e pizza)
- torte classiche
- mousse, bavaresi, semifreddi
- decorazioni varie e di cioccolato

Acquisite importanti capacità nell'organizzazione e nella gestione del lavoro di vari gruppi di persone e nella spiegazione teorico-pratica dei vari argomenti trattati.

Istruzione | www.cfpcomo.com | Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia

14/03/2018 – 30/06/2018 – Orselina, Locarno, Svizzera

EXECUTIVE PASTRY CHEF – VILLA ORSELINA RESORT & SUITE HOTEL - VILLA ORSELINA SAGL

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, decorazioni in cioccolato, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Organizzazione e realizzazione di prodotti per eventi interni e per la prima colazione tra cui cake, torte da credenza, dolci monoporzione, muffin.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

http://www.villaorselina.ch | Via Santuario 10, CH-6644, Orselina-Locarno, Svizzera

02/06/2015 – 09/03/2018

EXECUTIVE PASTRY CHEF – I TIGLI IN THERORIA - 1* STELLA MICHELIN - THEORIA S.R.L.

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, predessert, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, pane e lievitati, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.
Realizzazione di piccola pasticceria in accompagnamento ai drink serviti al Lounge Bar del ristorante.
Calcolo food cost.
Gestione degli acquisti (per la pasticceria) delle materie prime e rapporti con i fornitori, gestione acquisti online.
Coordinamento di commis e stagisti.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

www.theoriagallery.it | Via Bianchi Giovini 41, 22100, Como, Italia

2017 – ATTUALE

LA TAVERNA DEGLI ALCHIMISTI - PROGETTO DI MIXOLOGIST ALCHEMICA GOURMET

Numerose collaborazioni con Diego Re (Bartender Campari, docente Metro Academy, Campari Academy, Planet One, Cast Alimenti) per lo studio e la realizzazione di piccola pasticceria liquida e liquidi in piccola pasticceria.
Sperimentazione legata alla mixologist gourmet (profumi, oli essenziali, estrazioni, abbinamenti) mediante l'utilizzo delle più moderne tecnologie e tecniche.
Creazione di texture e premix low alcool.

15/05/2015 – 01/06/2015

PASTICCERE – CASINÒ DI CAMPIONE SPA A SOCIO UNICO

Preparazione di pasticceria mignon, dessert al piatto, torte da forno e torte cerimoniali (nuziali e di compleanno).

Acquisite importanti capacità sull'organizzazione della pasticceria da ristorazione.

www.casinocampione.it | Piazzale Milano 2,, 22060, Campione d'Italia - Como, Italia

09/04/2015 – 09/05/2015

PASTICCERE – SCUOLA OLIVER TWIST - COMETA FORMAZIONE

Produzione di dolci al cucchiaio, pasticceria mignon, prodotti lievitati, pasticceria salata, torte da forno e torte cerimoniali (nuziali e di compleanno) per buffet, catering e bar-pasticceria situata all'interno della struttura.
Coordinamento di commis e di gruppi di alunni.

www.puntocometa.org | Via Madruzza 36, 22100, Como, Italia

02/11/2014 – 02/05/2015

CO-DOCENTE/ASSISTENTE DI PASTICCERIA – AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Docente e successivamente assistente al docente di pasticceria (Diego Binda) delle prime e delle seconde annualità del corso di qualifica triennale.
Assistente ad un pizzaiolo professionista (Mario Signorile) in lezioni mirate all'apprendimento e alle tecniche di preparazione della pizza (classica, in teglia e in pala) e di altri panificati (focaccia genovese e vari tipi di pane).
Assistente al docente di pasticceria (Diego Binda) in un corso serale di tecniche di pasticceria.
Coordinamento e produzione di catering interni ed esterni e preparazione di aperitivi e dessert al piatto per serate a tema.

Acquisite importanti capacità nell'organizzazione e nella gestione del lavoro di vari gruppi di persone e nella spiegazione teorico-pratica dei vari argomenti trattati.

Istruzione | www.cfpcomo.com | Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia

06/2014 – 09/2014

MEMBRO DELL'ORGANIZZAZIONE PER IL SERVIZIO DI CATERING DEL FESTIVAL TERRA&ACQUA SUL PIROSCAFO "PATR – AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Coordinamento e preparazione dell'Aperitivo del Lago (progetto INTERREG SAPALP) per le crociere organizzate sul Piroscafo Patria sul Lago di Como per il Festival Terra&Acqua 2014.

www.cfpcomo.com | Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia

2011 – 2014

STAGISTA DI PASTICCERIA

Stage di pasticceria svolti durante il periodo di studi presso Cfp di Como:
2014: Au Chardon Blue
Albert 1er De Belgique 27, Grenoble, Isère (Francia)
Realizzazioni di pasticceria mignon. torte cerimoniali, piéce di cioccolato a tema pasquale.
2014: ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi 26, 43052 Colorno, Parma (PR) - Italia
Assistenza a vari Chef/Docenti del Corso di Tecniche di Base di Pasticceria e del Corso Superiore di Pasticceria.
2013: Pasticceria Cis di Binda Diego & C. S.N.C.
Via Giuseppe Parini 1, 22031 Albavilla (CO) - Italia
Realizzazione di pasticceria mignon, torte cerimoniali, viennoiserie.
2011-2012: Non Solo Dolce di Macrì Roberto
Via Sant'Antonino 8, 22100 Albate (CO) - Italia
Vari stage in questa azienda.
Realizzazione di pasticceria mignon, torte cerimoniali, viennoiserie.

Istruzione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

05/2016 – ATTUALE – Via Serenissima 5, Brescia, Italia

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE PERIODICI – CAST Alimenti

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER CIOCCOLATIERE
Le basi della cioccolateria artigianale
02/05/2016 - 06/05/2016
Corso tenuto da **Eliseo Tonti**.
Argomenti trattati: praline da stampo e da taglio, cremini, snack da passeggio, creme spalmabili, torrone, tartufi, decorazioni di cioccolato.
Estetica e gusto della cioccolateria artigianale
09/05/2016- 20/05/2016
Corso tenuto da **Emmanuele Forcone** e **Riccardo Magni**.
Argomenti trattati: soggetti in cioccolato, decorazioni ed utilizzo di tecniche innovative, tecniche di colorazione, semifreddi, gelati e prodotti da vetrina.

Colomba e lievitati moderni
13/03/2017 - 15/03/2017
Corso tenuto da **Piergiorgio Giorilli**.
Argomenti trattati: uso e mantenimento del lievito madre, colomba e viennoiserie.

La visione della pasticceria moderna secondo Gianluca Fusto
20/03/2017 - 22/03/2017
Corso tenuto da **Gianluca Fusto**.
Argomenti trattati: cremosi e namelake, glasse, mousse e bavaresi, decorazioni di cioccolato moderne, marmellate e composte, crostate moderne.

Per ogni corso è stato rilasciato un attestato di partecipazione.

www.castalimenti.it

09/09/2013 – 30/05/2014 – Via Bellinzona 88, Como, Italia
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA – Agenzia per la Formazione, l'Orientamento ed il lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazio

Livello 4 EQF | www.cfpcomo.com

12/09/2011 – 07/06/2013 – Via Bellinzona 88, Como, Italia
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA – Agenzia per la Formazione, l'Orientamento ed il Lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazio

Livello 3 EQF | www.cfpcomo.com

2007 – 2010 – Capiago Intimiano, Italia
DIPLOMA DI LICENZA MEDIA INFERIORE – Scuola Secondria "A.Toscanini"

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A2	A2	A2	A2	A2
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

RETI E AFFILIAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

Donatore di sangue associato ad AVIS - Associazione Volontari Italiani Sangue (http://www.avis.it/)

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

CONFERENZE E SEMINARI

Conferenze

Partecipazione ad eventi di settore a livello nazionale ed internazionale:
Sigep, Rimini (RN)
Identità Golose, Milano (MI)
Host, Milano (MI)
RistorExpo, Erba (CO)

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti e premi

Partecipazione a vari concorsi di pasticceria:
Concorso Valrhona C3 - Quarta edizione (2016) - Qualificato a Parigi
Argento presso SIGEP Giovani 2013 - Rimini
Svariati concorsi presso RistorExpo.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

Senso dell'organizzazione.
Buona attitudine alla gestione di progetti e di gruppi.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

Buona capacità nell'organizzazione del lavoro e della divisione dei compiti.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Buona conoscenza di tutti i prodotti di base di pasticceria acquisita durante le ore di lezione presso il CFP di Monteolimpino Como e durante il tempo libero.
Ottima conoscenza della lavorazione del cioccolato acquisita durante i corsi presso CAST Alimenti e gli stage presso Pasticceria Cis, Au Chardon Bleu (Grenoble, Francia) nonchè durante le ore di lezione e co-docenza presso il CFP di Monteolimpino e nel tempo libero per la realizzazione di pezzi artistici per concorsi ed eventi.
Buona conoscenza nel campo della lavorazione dello zucchero artistico (isomalto) acquisita durante lo stage presso ALMA - La Scuola di Cucina Italiana come assistente allo Chef/Docente Emmanuele Forcone.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri

Como, 16/07/2022

Pietro Marco Cherici