FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**MAGNI RICCARDO**
Indirizzo	[redacted]
Telefono	[redacted]
Fax	
E-mail	[redacted]
Nazionalità	italiana
Data di nascita	1 AGOSTO 1973

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)	2009-oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libero professionista Principali Collaborazioni: -Coautore del libro di gelateria e pasticceria "Fusione Inversa" anno 2017 -Autore del libro di pasticceria "Dolcemente italiano" anno 2019 -Responsabile didattico pasticceria e docente di Congusto Gourmet Institute di Milano -Felchlin AG Chocolate Ambassador -Corporate Pastry Chef per Pomati s.r.l. Chocolate Technology -Consulente e testimonial Camel s.p.a. -Consulente e testimonial Martellato s.r.l. -Docente Cast Alimenti Brescia -Docente Arte Dolce Rimini -Membro Switzerland Team Coupe du Monde Patisserie Lyon 2015 ICAM cioccolato S.p.A.di Lecco, Sepa S.r.l. di Pieve Porto Morone (PV), Comprital S.p.A.di Caleppio (MI),Rivoltini S.r.L., Docente ALMA scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (PR), Docente Campus Artis Napoli, Quqa Amman Jordan, Milijeni Hotel di Opatija Croazia, Lichees Chocolate di Yeravan Armenia, Sailsbury London UK, Novapan di Brazov Romania, Condifa di Drammen Norway, MetaDesign Hong Kong, Stick House Asia di Siena, Co-ideatore Per Piacere Italian Chocolates di Doha Quatar, Silikomart di Venezia, Vero Caffè di Hong Kong, Intercontinental Al Jubail Saudi Arabia, Docente Chef's chocolate e culinary school Hong kong, Nobel Catering Conditori AS Norway, nel mondo editoriale collaboratore Pasticceria Internazionale, Dolcesalato, Gelato Artigianale,Molino Braga di Brescia
• Tipo di azienda o settore	Aziende dolciarie, pasticcerie, gelaterie, hotel, ristoranti, aziende costruttrici tecnologie di produzione dolciaria, riviste e pubblicazioni di settore, scuole e centri di aggiornamento professionale
• Tipo di impiego	Chef Pasticciere Consulente Docente
• Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo e ricerca nuove proposte, razionalizzazione e stesura programmi di lavoro, formazione professionale del personale di produzione, sviluppo tecnologie di produzione dolciaria, docenza, pubblicazioni editoriali
	2007-09

Pasticceria Bar Centrale, via Roma lecco
Chef Pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.

2005-2007
Pasticceria Balzer, via Portici del Sentierone Bergamo
Chef Pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato, catering

2001-2005
Pasticceria Cova, Lecco
Chef pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.
Inizio collaborazione rivista tecnico professionale Pasticceria Internazionale
Inizio collaborazione rivista tecnico professionale Dolcesalato

1999-2001
Consulente tecnico pasticciere
Pregel SpA Reggio Emilia

Consulente Tecnico pasticciere
Cresco SpA Brescia

1998-1999
Ristorante L'Albereta di Gualtiero Marchesi di Erbusco Brescia
Pasticciere
Preparazione dessert e pralineria

1997-1998
Pasticceria Boutique del Dolce, Concorrezzo Monza
Pasticciere e co-titolare
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.

1996-1997
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.

1995
Grand Hotel Villa Serbelloni, Bellagio Como
Pasticciere
Preparazione dessert e prime colazioni, gelateria.

1993-1995
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.

1992-1993
Servizio Militare

1989-1992
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	2014 Condirama Schwyz -Olivier Bajard tartes e buches 2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ecole Bellouet Conseil Paris
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	-la patisserie du monde 3 jour -entremet gourmande 3 jour
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	2012 Ecole Bellouet Conseil Paris -Cakes e gateaux de week end 3 jour -La pralinerie 3 jour 2011 Ecole Lenotre Paris -Entremets e patisserie 4 jour Bajard Conseil Perpignan -Dessert glace 3 jour 2010 Ecole Bellouet Conseil Paris -Petit Gateaux individual 3 jour 2009

Cast Alimenti Brescia
-torte e monoporzioni 3 giorni

Richemont Lucerna
-petit four e gouter 2 giorni

2008

Ecole Bellouet conseil Paris
-nouvell entremets 3 jour
Cast Alimenti Brescia
-entremet con Angelo Musa Mof
-dolci con Francisco Torreblanca

2007

-Ecole Lenotre Paris
Le macaron 3 jour
Tarte a la fruit, chocolat, fruit secs 3 jour

-Cast alimenti Brescia
La pasticceria mignon 3 giorni

2006

-Arte dolce Rimini
Torte e monoporzioni 3 giorni

-Consorzio pasticcieri bergamaschi
Torte gelato e semifreddi

MADRELINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	discreto
• Capacità di scrittura	discreto
• Capacità di espressione orale	discreto

PATENTE O PATENTI	Patente A e Patente B

Autorizzo ai sensi del D. Lgs. 196/2003 l'utilizzo dei dati contenuti nel presente Curriculum, da parte del destinatario, esclusivamente per azioni finalizzate a creare e gestire un rapporto di tipo professionale.

Barzano', Aprile 2022

Riccardo Magni

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art.46 D.P.R. n. 445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall' art. 46 D.P.R. 445/2000, consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Barzano', Aprile 2022

Riccardo Magni