

Dati personali

-  **Nome**
Franco Stasi
-  **Indirizzo**
Milano
-  **Numero di telefono**
+39 1234567890
-  **Email**
esempio@cvmaker.it

Competenze

- Preparazione di pane e prodotti da forno
- Decorazione di torte e dolci
- Lavorazione e preparazione degli impasti
- Gestione e approvvigionamento delle materie prime
- Pianificazione del menu e dell'offerta di prodotti
- Formazione e affiancamento del personale
- Normative di sicurezza e igiene alimentare (HACCP)
- Utilizzo di attrezzature da cucina professionali
- Sviluppo e adattamento di ricette
- Assistenza e servizio al cliente

Corsi e Attestati

Corso professionalizzante di Panetteria, CAPAC, Milano, 2012

Attestato HACCP, Milano, 2012

Panettiere creativo e appassionato, con oltre 10 anni di esperienza nella produzione di prodotti da forno artigianali di alta qualità. Specializzato nella preparazione di pane, dolci e torte, con grande attenzione alla scelta degli ingredienti e alla cura dei dettagli. Abituato a lavorare in ambienti dinamici come laboratori e cucine professionali, con ottime capacità di collaborazione in team e di risoluzione dei problemi. Orientato alla qualità del prodotto e alla soddisfazione del cliente.

Esperienza lavorativa

Capo panettiere 2015 - Presente
Baguette Srl, Milano

Coordino un team di panettieri junior nelle attività quotidiane del laboratorio, supervisionando la produzione e il controllo qualità dei prodotti da forno. Gestisco l'approvvigionamento delle materie prime, monitoro le scorte di magazzino e mantengo rapporti solidi con i fornitori per ottimizzare i costi e garantire una catena di approvvigionamento efficiente, riducendo al minimo gli sprechi. Sviluppo e applico protocolli di controllo qualità per mantenere elevati gli standard del panificio e assicurarmi che vengano rispettati da tutto il team.

- Ho guidato il team alla conquista del prestigioso premio "Migliore panetteria dell'anno" nel concorso culinario locale per tre anni consecutivi (2020, 2021 e 2022), dimostrando un forte impegno verso l'eccellenza nella qualità e nella presentazione dei prodotti;
- Ho contribuito a mantenere un'elevata soddisfazione della clientela, con una valutazione media di 4,8 su 5 stelle su diverse piattaforme di recensioni online.

Aiuto panettiere 2012 - 2015
Il fornaio Mugnaio, Segrate

Ho affiancato i panettieri senior nella preparazione e nella cottura di un'ampia varietà di pane e prodotti da forno dolci. Ho sviluppato solide competenze nella lavorazione degli impasti e nel mantenimento di standard qualitativi costanti. Ho collaborato con il team per garantire un ambiente di lavoro pulito, ordinato e conforme alle norme igienico-sanitarie.

- Ho maturato esperienza nel contatto diretto con i clienti, occupandomi della presa degli ordini e fornendo consigli sui prodotti;
- Ho applicato protocolli di sicurezza alimentare e partecipato regolarmente a corsi di formazione su igiene e sicurezza sul lavoro.

Istruzione

Diploma Alberghiero, IPSEOA Vespucci, Milano, 2011

Referenze

Disponibili su richiesta