

EDOARDO TESTI

DATI PERSONALI

Nome

Edoardo Testi

Indirizzo

Trento

Numero di telefono

+39 1234567890

Email

esempio@cvmaker.it

COMPETENZE

- Tecniche di base di panificazione e pasticceria
- Norme di sicurezza e igiene alimentare (HACCP)
- Gestione degli ingredienti
- Organizzazione e pulizia degli spazi di lavoro
- Lavoro di squadra
- Attenzione ai dettagli
- Gestione del tempo e delle priorità
- Orientamento al cliente

CORSI E ATTESTATI

Attestato di igiene e sicurezza alimentare

(HACCP), SAPI, Trento, 2024.

Corso Intolleranze e Allergie Alimentari,

Aioc Italia, 2024.

LANGUAGES

Italiano



Inglese



Francese



Aspirante panettiere motivato, con esperienza pratica in cucine professionali e una solida base nel settore della panificazione artigianale. Appassionato di panificazione e pasticceria, con esperienza nella preparazione di prodotti da forno e nella decorazione di torte. Ho frequentato corsi di panificazione per approfondire e perfezionare le mie competenze tecniche. Desidero mettere a disposizione una forte etica del lavoro, creatività e una buona conoscenza delle norme di igiene e sicurezza alimentare.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Aiuto cuoco

2023 - 2025

Hotel Cristallo, Canazei

Ho supportato il team di cucina mantenendo elevati standard di pulizia e ordine in tutte le aree di preparazione degli alimenti. Mi sono occupato della sanificazione di attrezzature, utensili e superfici di lavoro per garantire il rispetto delle normative in materia di sicurezza alimentare. Ho assistito gli chef nella preparazione degli ingredienti, occupandomi in particolare della pesatura, del porzionamento e delle operazioni di base per la decorazione delle torte. Ho inoltre gestito le procedure di smaltimento dei rifiuti e di riciclaggio, monitorando la rotazione delle scorte e l'etichettatura dei prodotti in magazzino per migliorare l'organizzazione e l'efficienza del lavoro.

- Ho conseguito il Certificato di igiene e sicurezza alimentare, finanziato dall'azienda, a dimostrazione del mio impegno nel rispetto degli standard di sicurezza in cucina;
- Ho ottimizzato l'organizzazione del magazzino dei prodotti secchi, riducendo del 30% il tempo necessario per individuare le forniture e migliorando l'efficienza operativa del team di cucina.

FORMAZIONE

Corso di Addetto alla Panetteria e Pasticceria

2024

CiEffe, Trento

Ho acquisito esperienza pratica nella preparazione e gestione del lievito madre e nelle principali fasi della panificazione, tra cui fermentazione, impasto, lavorazione e incisione degli impasti.

Corso pratico di Pasticceria di base

2023

PM FORMAZIONE, Trento

Ho maturato esperienza nella preparazione di impasti e creme di base, nella realizzazione di prodotti di pasticceria da forno dolce e salata, nella pasticceria fresca e nella decorazione di torte.

REFERENZE

Disponibili su richiesta