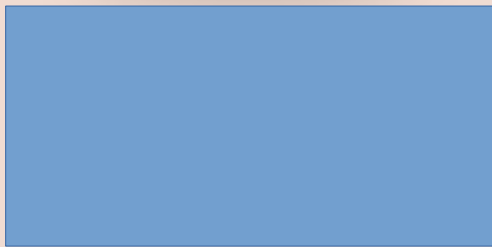


PROFILO



COMPETENZE

Comunicazione
Puntualità
Produttività
Precisione nella pesatura e decorazione
Abilità informatiche

ATTESTATI

Corso HACCP (2022—23)
Corso Sicurezza (2019)

CONTATTI

Posizione: Via Lamosa1, Provagliod'iseo BS,
25050 (Italia)
Telefono: (+39) 320-0143824
E-mail: fontanaf23@gmail.com

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

*Autorizzo il trattamento dei dati personali
contenuti nel mio curriculum vitae in base
all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art.
13 b del Regolamento UE 2016/679
relativo alla protezione delle persone fisiche
con riguardo al trattamento dei dati
personali.*

FONTANA FILIPPO

CHEF PASTICCERE

Filippo Fontana

FORMAZIONE

2020-21
16, S.Pettini, 25049
Clusane (BS) (Italia)

Tecnico delle produzioni alimentari, lavorazione e
produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.
Valtazione finale (100/100)

CFP G. ZANARDELLI: <http://www.cfpzanardelli.it/>

2019-20
16, S.Pettini, 25049
Clusane (BS) (Italia)

Qualifica professionale operatore della trasformazione
agroalimentare. Valutazione finale (100/100)

CFP G. ZANARDELLI: <http://www.cfpzanardelli.it/>

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da: 07 Ott. 22
Al: oggi
Iseo (BS) (Italia)

“Il Sapore della Passione” di Fontana Filippo

Titolare

Compiti svolti:

Preparazione di croissant, crema pasticcera, torte moderne, torte
da forno, preparazione giornaliera delle pastine del bancone
vendite. Responsabilità per la pulizia dell'area della pasticceria.

Da: 14 Apr. 22
Al: 12 Set. 22
Lione (FR)

Maison Machadò

Aiuto Pasticcere

Compiti svolti:

Progetto Erasmus, Preparazione delle basi di pasticceria,
creme; brioche. Preparazione di torte moderne e glassa a
specchio con metodi francesi. Conoscenza di nuove tecniche
per il trattamento degli alimenti. Responsabilità per la pulizia
del laboratorio.

Da: 21 Ott. 19
Al: 29 Dic. 19
Iseo (BS) (Italia)

Le Dolci Poesie di Paola Gonzalez

Apprendista Pasticcere

Compiti svolti:

Preparazione di croissant, crema pasticcera, torte moderne, torte
da forno, preparazione giornaliera delle pastine del bancone
vendite. Responsabilità per la pulizia dell'area della pasticceria.

Da: 13 Mag. 19
Al: 16 Giu. 19
Iseo (BS) (Italia)

Fabio Nazzari Patisserie & Chocolaterie

Apprendista Pasticcere

Compiti svolti:

Preparazione delle basi di pasticceria, creme; brioche.
Preparazione di torte moderne e glassa a specchio per queste.
Ogni giorno ho preparato le mignon per il bancone.
Organizzazione del reparto di pasticceria; responsabilità per la
pulizia del laboratorio.

LINGUE

Italiano: Lingua Madre | Inglese: Avanzato | Francese: Avanzato