

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	CRISTIAN MARZO
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	
Data di nascita	

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)	DAL 1993 A FINE 1999
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	GRUPPO CANOA (Brescia)
• Tipo di azienda o settore	PASTICCERIA
• Tipo di impiego	PASTICCERE
• Principali mansioni e responsabilità	RESPONSABILE DI PASTICCERIA

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)	DA FINE 1999 AL 2001
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	PASTICCERIA PAGANI (DELLO)
• Tipo di azienda o settore	PASTICCERIA
• Tipo di impiego	PASTICCERE
• Principali mansioni e responsabilità	PASTICCERE

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)	DAL 2001 AL DICEMBRE 2006
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	GIANNI E CLAUDIO ZILIOLI (Via Cadorna – Brescia) + NEL GIORNO LIBERO - ASSUNZIONE A PROGETTO PRESSO SCUOLA CANOSSA DI MOMPIANO (1Giorno alla settimana , lezione nelle classi 1°) Anno 2006-07
• Tipo di azienda o settore	PASTICCERIA
• Tipo di impiego	PASTICCERE – DOCENTE – TUTOR STAGISTI
• Principali mansioni e responsabilità	PRIMO PASTICCERE RESPONSABILE

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)	DA DICEMBRE 2006 al 2012
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	PASTICCERIA BIRBES, a seguito di chiusura del locale x decesso del proprietario mi sono visto costretto a trovare nuova occupazione, presso PASTICCERIA DULCINEA – Mazzano , collaborazione con PASTICCERIA ANDEMARIAM di Desenzano del Garda
• Tipo di azienda o settore	PASTICCERIA
• Tipo di impiego	PASTICCERE – TUTOR STAGISTI
• Principali mansioni e responsabilità	PRIMO PASTICCERE RESPONSABILE

### ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	2013 - oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Sono oggi un artigiano che lavora in proprio. Con il mio staff di circa 10 dipendenti mi occupo di forniture relative a matrimoni (buffet e torta matrimoniale), eventi e riforniamo pasticcerie e locali di Brescia e provincia. Sono tutor di stagisti della “Casa del giovane”, “Scuola Bottega”, “CFP Canossa “ e “Mantegna” che vengono periodicamente da me ospitati in laboratorio.
• Tipo di azienda o settore	Laboratorio di pasticceria – Via Triumplina 34
• Tipo di impiego	Artigiano Autonomo -
• Principali mansioni e responsabilità	

• Date (da – a)	2014 - 2018
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Docente di pasticceria presso Scuola Bottega Artigiani di San Polo, Responsabile di laboratorio. Docente corsi per adulti. Causa troppo lavoro nella mia pasticceria ho dovuto rinunciare all'incarico propostomi per gli anni successivi
• Tipo di azienda o settore	Scuola Bottega
• Tipo di impiego	Docente e tutor
• Principali mansioni e responsabilità	

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	DAL 1989 AL 1991
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	SCUOLA BOTTEGA GRUPPO ARTIGIANI
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	LABORATORI DI PASTICCERIA, ITALIANO, MATEMATICA, IGIENE, TECNICA, INGLESE, FRANCESE, MERCEOLOGIA, GEOGRAFIA.
• Qualifica conseguita	QUALIFICA DI PASTICCERE
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	
• Date (da – a)	

### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA	[ ITALIANO ]
--------------	--------------

ALTRE LINGUE	
	<b>INGLESE</b>
• Capacità di lettura	SCOLASTICO
• Capacità di scrittura	NO
• Capacità di espressione orale	NO
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI</b> <i>Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	HO SEMPRE LAVORATO IN AMBIENTI DINAMICI E GRUPPI ABBASTANZA GRANDI, PERTANTO IL LAVORO DI SQUADRA HA SEMPRE CARATTERIZZATO IL MIO ABITUALE AMBIENTE DI LAVORO. NEL CORSO DELLA MIA ESPERIENZA, PASSANDO DA SEMPLICE PASTICCERE A RESPONSABILE DI PASTICCERIA, AD OGGI TITOLARE IO STESSO DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA, HO AVUTO MODO DI TESTARE PIU' VOLTE RAGAZZI ALLA PRIMA ESPERIENZA PER PREPARARLI AL MONDO DEL LAVORO, INSEGNANDO LORO LE REGOLE DELLA PASTICCERIA E LE REGOLE DELL'IGIENE CORRELATE DIRETTAMENTE A QUESTO TIPO DI IMPIEGO. DA QUALCHE ANNO SONO IMPEGNATO ANCHE COME DOCENTE PRESSO UNA SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE CHE HA INIZIATO IL CORSO DI PASTICCERIA INCARICANDOMI SIA PER L'INIZIALE STUDIO DEL LABORATORIO DA CREARE EX NOVO E , POI, COME DOCENTE DEI CORSI IN ESSO ADIBITI.
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE</b> <i>Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</i>	IL COORDINAMENTO DEL LAVORO, LA RESPONSABILITA' DELLE PERSONE CHE VI SONO IMPIEGATE, IL RISPETTO DELLE REGOLE CORRELATE ALL'ATTIVITA' SVOLTA .
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE</b> <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	COMPLETAMENTE AUTONOMO NELLA GESTIONE E NELL'UTILIZZO DI MACCHINARI SPECIFICI RISPETTO AL MIO SETTORE DI ATTIVITA' INOLTRE UTILIZZO IL COMPUTER (WORD, INTERNET, POSTA) PER L'ARCHIVIAZIONE DI RICETTARI, PER LA PREPARAZIONE DI PIANI DI LAVORO, E PER USO PERSONALE
<b>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</b> <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	IL DISEGNO E LA SCRITTURA SONO ANCH'ESSE ARTI FONDAMENTALI PER SVOLGERE ALCUNE DELLE ATTIVITA' SPECIFICHE DEL MIO SETTORE (Decorazione uova pasquali, decorazioni su torte,...)
<b>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE</b> <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	
<b>PATENTE O PATENTI</b>	B
<b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>	
<b>ALLEGATI</b>	Profilo personale; ultime creazioni

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che le informazioni riportate nel curriculum vitae corrispondono a verità.

Brescia 24/02/25

