

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

OMODEI DAVIDE



ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>09/14-30/06/2015
Cfp Zanardelli clusane (adecco)</p> <p>istruzione
Docente di cucina, e mid, contratto a progetto per tot 36 ore settimanali
Responsabile cucina e docente di mid e sicurezza sulle classi 1°, 2° 3°</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>01/09/13-30/06/2014
Cfp Zanardelli clusane</p> <p>istruzione
Docente di cucina, e mid, contratto a progetto per tot 36 ore settimanali
Responsabile cucina e docente di mid e sicurezza sulle classi 1°, 2° 3°</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>GENNAIO-2014- SALTUARIO
Cast alimenti</p> <p>formazione
Docente di cucina e pasticceria
Docenze saltuarie di cucina innovativa</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>GENNAIO-GIUGNO 2013
Cfp Zanardelli clusane</p> <p>istruzione
Docente di cucina, e mid, contratto a progetto per tot 13 ore settimanali
Responsabile cucina e docente di mid e sicurezza sulle classi 1°, 3° e 4°</p> |

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>GENNAIO-GIUGNO2013 Cfp Canossa mompiano Bs</p> <p>istruzione Docente di pasticceria,contratto a progetto Responsabile Pasticceria sulle classi 3° e 2°</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>GENNAIO-GIUGNO2012 Cfp Canossa mompiano Bs</p> <p>istruzione Docente di pasticceria,contratto a progetto per tot 132 Responsabile Pasticceria sulle classi 1°</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>NOVEMBRE-GENNAIO 2012 Cfp Canossa mompiano</p> <p>Istruzione serale ore 32 Docente di pasticceria Responsabile Pasticceria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 20 SETTEMBRE 2010 AL 30 GIUGNO 011 Cfp Zanardelli Clusane Bs</p> <p>istruzione Docente di cucina, TTA, contratto a tempo determinato per 36 ore settimanali Docente sulle classi 2° e 3°</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DA LUGLIO 2011 Arte in tavola di Omodei Davide</p> <p>Banqueting e pasticcere titolare Banqueting Pasticceria titolare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL MARZO 1999 Pansebino di Vianelli Pietro via Monte Guglielmo Provaglio d'Iseo Bs</p> <p>Forneria Pasticceria Pasticcere Responsabile Pasticceria.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Giugno –dicembre 2010 Confartigianato con sede a Marone</p> <p>Corsi di pasticceria e ristorazione Docente in pasticceria: pasticceria innovativa; pasticceria salata Lezioni teorico pratiche di pasticceria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>Aprile-settembre 2010 Confartigianato con sede del corso Sabbio Chiese</p> <p>Corsi fard Docente in pasticceria: pasticceria innovativa; pasticceria fresca</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Lezioni teorico pratiche di pasticceria
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Febbraio 2010 (corso di quattro lezioni serali) Centro EDA Villongo</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in cucina Lezioni teorico pratiche di cucin</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Da ottobre 2009 a agosto 2010 Cfp Clusane d'Iseo</p> <p>3 corsi base di pasticceria, 1 corso avanzato pasticceria, 3 corsi gastronomia Docente in pasticceria e cucina Lezioni teorico pratiche di pasticceria e cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>03-09-2009 Arte in tavola, apertura partita iva n°03137750984</p> <p>Piatti d'asporto dolci e salati docenze e consulenze</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>14 maggio 2009 Cfp Rovereto</p> <p>Istituto formazione professionale alberghiero Docente in pasticceria: pasticceria innovativa; pasticceria fresca Lezioni teorico pratiche di pasticceria tecnico esterno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>03-16 giugno 2008 Confartigianato con sede del corso Capo di Ponte</p> <p>Corsi fard Docente in pasticceria: pasticceria innovativa; pasticceria fresca Lezioni teorico pratiche di pasticceria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Maggio- ottobre 2008 CNA presso cascina San Zago Salò e Villa Fenaroli Rezzato</p> <p>Corsi FSE e regionali Tutor corsi di cucina e pasticceria Organizzazione lezioni, contatto docenti, controllo registri, invio ricette e liste materie prime</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Febbraio 2008 lezione giornaliera Cfp Rovereto</p> <p>Scuola regionale Lezione di pasticceria Docente esterno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	Marzo giugno 2008 12 lezioni serali

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Cfp Clusane</p> <p>Istruzione</p> <p>Docente in pasticceria: cioccolato; pasticceria innovativa; pasticceria fresca</p> <p>Lezioni teorico pratiche di pasticceria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Settembre 2007-giugno 2008 corsi serali</p> <p>Centro Eda Villongo i</p> <p>Ente per l'istruzione</p> <p>Docente in cucina</p> <p>Lezioni teorico pratiche di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Aprile - giugno 2007 (per tre corsi distinti di due lezioni giornaliere ognuno)</p> <p>Confartigianato con sede del corso Cast alimenti</p> <p>Corsi FSE</p> <p>Docente in pasticceria: cioccolato; pasticceria innovativa; pasticceria fresca</p> <p>Lezioni teorico pratiche di pasticceria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Giugno- 2007 (corso di cinque lezioni serali)</p> <p>Centro EDA Villongo</p> <p>Ente per l'istruzione</p> <p>Docente in cucina</p> <p>Lezioni teorico pratiche di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>SALTUARIO</p> <p>Vari (associazione fornai, Vittorio Fusari, Pier Paolo Magni, Mauro Scaglia)</p> <p>Manifestazioni alimentari (piazza Loggia, Orzi nuovi, aliment Montichiari, Leno, cast alimenti, Rota Service, Ca del Bosco, catering con Osteria il Volto)</p> <p>Coadiutore pratico nelle manifestazioni, aiuto pratico nelle lezioni, cuoco e pasticciere da ristorazione.</p> <p>Preparazioni varie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>MARZO APRILE 2007 PER UN TOTALE DI 10 LEZIONI GIORNALIERE</p> <p>C F P Clusane d'iseo Bs</p> <p>Corsi pasticceria serale</p> <p>Docenza in pasticceria da forno, torte, biscotteria salato</p> <p>Preparazioni varie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>FEBBRAIO- MARZO 2007 PER UN TOTALE DI 4 LEZIONI GIORNALIERE</p> <p>CNA (presso forneria Sisti a Casazza – Bg-)</p> <p>Corsi formativi regionali</p> <p>Docenza in pasticceria da forno, cioccolato biscotteria</p> <p>Preparazioni varie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>NOVEMBRE 2006 (PER 5 LEZIONI GIORNALIERE)</p> <p>Universitas ysei</p> <p>Associazione culturale per la terza età</p> <p>Docente in cucina.</p> <p>Lezioni teorico pratico di cucina tradizionale.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Novembre- marzo 2006- 2007 (per tre corsi distinti di cinque lezioni ognuno) Centro EDA Villongo</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in cucina Lezioni teorico pratiche di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>SETTEMBRE 2006 Comune di marone</p> <p>Settore turistico Dolce d'autunno per il comune di Marone Presentatore e preparatore del dolce secondo la rivisitazione della cultura culinaria locale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>GIUGNO LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE 2006 PER UN TOTALE DI 7 LEZIONI GIORNALIERE CNA</p> <p>Corsi formativi regionali Docenza in pasticceria da forno, fritto, biscotteria Preparazioni varie.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>marzo aprile maggio 2006 Cfp clusane</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in pasticceria serale per adulti Lezioni teorico pratiche di pasticceria serale</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>marzo aprile 2006 (32 ore) Cfp clusane</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in cioccolateria Lezioni teorico pratiche di cioccolateria diurno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Febbraio –marzo 2006 Centro EDA Villongo</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in cucina Lezioni teorico pratiche di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Novembre 2006 corso doppio per tre lezioni (ogni una) Docenza Associazione Panificatori Bs</p> <p>Istruzione Corso di pasticceria da forno Istruzione teorico–pratica di prodotti dolciari da forneria responsabile haccp</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>DAL 3 AL 25 NOVEMBRE GIOVEDÌ E VENERDÌ 2005 Universitas ysei</p> <p>Associazione culturale per la terza età Docente in pasticceria. Dolci al piatto, dolci al cucchiaino, semifreddi, torte salate teorico pratico.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>OTTOBRE- NOVEMBRE 6 LEZIONI 2005 Centro EDA Villongo</p> <p>Ente per l'istruzione Docente in cucina Lezioni teorico pratiche di cucina</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>MAGGIO 2005 Comune di marone</p> <p>Settore turistico Cucina tipica del lago e di montagna del comune di Marone Presentatore e preparatore di alcune ricette per il servizio televisivo di MELA VERDE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Pasqua 2005 Comune di Sale Marasino</p> <p>Settore turistico Sculptura in cioccolato, ripresa da più testate giornalistiche e da numerosi emittenti televisive Creatore, presentatore unico della zucca di cioccolato di 100 kg.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>19 aprile-10 maggio 2005 Docenza CFP Clusane d'Iseo Bs</p> <p>Istruzione Docenza in pasticceria Istruzione teorico-pratica di pasticceria, responsabile haccp</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>21 APRILE, 2 MAGGIO 2005 Docenza Associazione Panificatori Bs</p> <p>Istruzione Corso di cioccolateria Istruzione teorico-pratica di cioccolateria, responsabile haccp</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>02 marzo-31 marzo 2004 Docenza CFP Clusane d'Iseo Bs</p> <p>Istruzione Docenza in pasticceria Istruzione teorico-pratica di pasticceria, responsabile haccp</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1-2-3-8-9-10 SETTEMBRE '03 Docenza Associazione Panificatori Bs</p> <p>Istruzione Docenza in pasticceria salata Istruzione teorico-pratica di pasticceria salata, responsabile haccp</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>24 MARZO-5 APRILE 2003 Docenza CFP Clusane d'Iseo Bs</p> <p>Istruzione Docenza in pasticceria Istruzione teorico-pratica di pasticceria, responsabile haccp</p>

- Date (da – a) Dicembre 1995, gennaio 1999
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Pasticceria Pescali via Marconi Darfo Boario Terme Bs
 - Tipo di azienda o settore Pasticceria
 - Tipo di impiego Pasticcere
 - Principali mansioni e responsabilità Responsabile di reparto farcitura.
-
- Date (da – a) 17 luglio, 16 ottobre 1992
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Albergo Ristorante Aquila** via battisti Sulzano Bs
 - Tipo di azienda o settore Struttura ricettiva (albergo ristorante)
 - Tipo di impiego Aiuto cuoco
 - Principali mansioni e responsabilità Aiuto cuoco
-
- Date (da – a) 19 luglio, 31 agosto 1991
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Albergo Ristorante "le Paghère" Schilpario Bg
 - Tipo di azienda o settore Struttura ricettiva (albergo ristorante)
 - Tipo di impiego Aiuto cuoco
 - Principali mansioni e responsabilità Aiuto cuoco

ISTRUZIONE

- Date (da – a) Settembre 2004 2006
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Diploma corso universitario "université Européenne Jean Monnet a.i.s.b.l." Belgio
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Scienze dell'alimentazione, dietetica, legislazione alimentare economia aziendale, pratica di laboratorio (docente Iginio Massari)
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
-
- Date (da – a) 1989-1994
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ipsar "R.Putelli" Darfo Boario Terme Bs
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Merceologia, tecnica alberghiera, diritto civile, lingue straniere
 - Qualifica conseguita Diploma di maturità "tecnico delle attività alberghiere"
-
- Date (da – a) 1989-1992
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ipsar "R.Putelli" Darfo Boario Terme Bs
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Merceologia, tecnica alberghiera, diritto civile, lingue straniere, pratica di cucina e pasticceria
 - Qualifica conseguita Diploma di qualifica professionale "addetto ai servizi alberghieri di cucina"

FORMAZIONE

- Date (da – a) Aprile-giugno /14
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso eas, corso Tablet e samsung school (università Cattolica bs) presso Cfp Zanardelli
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Lezioni teorico pratiche sul utilizzo del tablet per l'insegnamento, e metodologie per l'insegnamento
-
- Date (da – a) Gennaio febbraio 2014

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Castalimenti e gal golem</p> <p>Lezioni teorico pratiche sulla cucina e prodotti del territorio abbinati all'insegnamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Gennaio febbraio 2011</p> <p>Castalimenti e territorio bresciano corso aggiornamento cucina e territorio organizzati dalla provincia</p> <p>Lezioni teorico pratiche sulla cucina e prodotti del territorio abbinati all'insegnamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>7-8-9-febbraio 2011</p> <p>Castalimenti</p> <p>Lezioni teorico pratiche sulla decorazione al cornetto e altre tecniche decorative delle torte</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>09-16-23 novembre 2009</p> <p>Castalimenti presso Polin Verona docenti: Magni, Zoia, Biasetto</p> <p>Biscotteria, torte tradizionali, dolci per la prima colazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>16 marzo 2007</p> <p>Artigeniale (Ro)</p> <p>Tendenze del mercato 2007</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>3/4/5 marzo 2003</p> <p>Pansebino</p> <p>Conoscenza filiera alimentare, haccp, legislazione e autocontrollo</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Febbraio 2003</p> <p>Confartigianato Unione di Brescia</p> <p>Corso di formazione e aggiornamento per gelatieri artigiani</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Dicembre Gennaio 2003</p> <p>St. George University</p> <p>f.a.i.r corso di computer</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>settembre Gennaio 2003</p> <p>Angolo Terme</p> <p>Conoscenza e aggiornamento pasticceri liv.1</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Gennaio aprile 2002</p> <p>Angolo Terme</p> <p>Conoscenza e aggiornamento panificatori liv.2</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	<p>2 novembre 1998</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>Associazione artigiani</p> <p>Conoscenza e autocontrollo filiera alimentare e haccp, decreto lgs 155/97</p>
<p>FORMAZIONE(STAGE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>1 giugno 1995 30 gennaio 1996</p> <p>Ristorante pizzeria Nuova Dama Marone Bs</p> <p>Tecniche gastronomiche, piatti a base di pesce di lago e di mare, dolci da ristorazione, al piatto , al cucchiaino.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>1 febbraio-1 maggio 1995</p> <p>Pasticceria Veneto Bs</p> <p>Tempratura del cioccolato, uova in cioccolato farciture mousse, paste mignon, paste frolle, torte da forno.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>3 ottobre –18 dicembre 1994</p> <p>Osteria "il Volto" Iseo Bs</p> <p>Riscoperta di piatti tradizionali adattati a nuove tecniche ed esigenze, dolci tradizionali introdotti nella ristorazione in chiave moderna</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>18 gennaio 25 maggio 1993</p> <p>Ristorante "Le Maschere" Iseo Bs</p> <p>Tecniche gastronomiche di cucina creativa, dolci da ristorazione innovativi, pasticceria mignon</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>1 giugno-30 giugno 1993</p> <p>Forte Hotel Village S.Margherita di Pula.Cagliari</p> <p>Commis di cucina e pasticceria</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio 	<p>1 giugno-30 settembre 1989</p> <p>Ristorante pizzeria La vela Marone Bs</p> <p>Commis di cucina</p>
PRIMA LINGUA	ITALIANO(MADRE LINGUA)
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>INGLESE</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>FRANCESE</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p> <p>SCOLASTICO</p>

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i></p>	<p>OTTIMA CONOSCENZA DI SISTEMI OPERATIVI MS-DOS, MS-WINDOWS (98,2000 E XP[WORD PROCESSOR: OTTIMA CONOSCENZA DEL PACCHETTO MS-O FFICE (WORD EXCEL POWER POINT ACCES, FRONT PAGE, PHOTO EDITOR) INTERNET: INTERNET BROWSER, POSTA ELETTRONICA</p> <p>UTILIZZO MACCHINARI AVANZATI E NON DI PASTICCERIA: PASTO CREMA, PASTO CHEF (PASTORIZZATORI), MULTIDROP (COLATRICE), PLANETARIA, RAFFINATRICE, SFOGLIATRICE, SPIRALE, TUFFANTE, MICROONDE FORNO A PIANI, FORNO "ROTOR", AVVOLGITRICE CANNONCINI, SIGILLATRICE, ABBATTITORE, AFFETTATRICE, COLTELLERIA, STAMPI, SAC-A POCHÈ.</p>
<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i></p>	<p>Pittura con pennello e ghiaccia, modellare marzapane, scrittura al cornetto con ghiaccia, crema gateaux, marmellate colorate, cioccolato</p>
<p>ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i></p>	<p>Marzo 2015 membro direzione CNA Brescia 2013 membro consiglio direttivo CNA alimentare Febbraio 2011 allenatore della squadra partecipante al concorso gran trofeo d'oro della ristorazione Aprile 2011 allenatore della squadra partecipante al concorso A.I.B. (2° classificati) Docenza in pasticceria CFP Clusane d'Iseo Docenza in pasticceria Associazione Panificatori</p>
<p>PATENTE O PATENTI</p>	<p>Patente automobilistica categoria B rilasciata dal prefetto di Brescia il 02 01 1995</p>
<p>ULTERIORI INFORMAZIONI</p>	<p>Sito interenet: www.arteintavola-omodei.it Referenze: Panzavolta Daniele: presso albergo Aquila 0303 985142 Referenze: Fusari Vittorio :presso Osteria Il Volto:030 981462 Referenze: Gaioni Camillo:035-971059 Referenze:Mauro Scaglia pasticceria Mascale</p>
<p>ALLEGATI</p>	<p>10</p>

"Il sottoscritto, ai sensi dell'art. 46 DPR 28.12.2000 n. 445, dichiara veritiero tutto ciò che viene riportato e di essere consapevole delle responsabilità penali e civili a cui v'è in contro in caso di dichiarazione mendace, oltre alla conseguente immediata decadenza dei benefici eventualmente acquisiti sulla base della dichiarazione non veritiera.

Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi della vigente normativa in materia di privacy, D.L. 30 giugno 2003 n. 196."

Amadeo Davide