

**Curriculum Vitae
Europass**

Informazioni personali

Cognome/Nome **Raffi Alessandro**

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale**

Artigiano (pizzaiolo), consulente, docente

Esperienza professionale

Da marzo 2025 collaboro con Cesvip Lombardia, Brescia (BS) per corsi di formazione sulla panificazione\pizzaiolo.

Da marzo 2024 collaboro con il C.F.P. Zanardelli , Clusane (BS)

Da ottobre 2023 collaboro con Azienda Bergamasca di Formazione ABF.eu come docente per corsi di formazione sulla panificazione\pizzaiolo.

Il 10 febbraio 2022 ho aperto una pizzeria d'asporto a Bornato, frazione di Cazzago San Martino, dove lavoro tuttora.

Il 5 settembre 2021 con l'associazione "Assopalapizza" di cui facevo parte insieme a Luca Montarsino, Davide Civitello, Massimiliano Simeone, Viviana Falciano, Alessandra Fontana, abbiamo fatto il guinness world record di pizza in pala più lunga del mondo.

Il 17,18,19 e 20 gennaio 2020 ho lavorato presso la fiera "Sigep" a Rimini, collaborando con l'azienda di Gallarate Irca S.p.a. Durante la fiera, oltre ad occuparmi della preparazione di tutti i prodotti, tenevo delle dimostrazioni sulla pizza in pala.

Il 10 novembre 2019 ho partecipato alla fiera "Il Bontà" a Cremona, facendo show coking sulla pizza in pala.

Il 12 e 13 ottobre 2019 ho svolto uno show cooking alla fiera "Franciacorta in bianco" a Castegnato (BS) sulla pizza in pala.

Il 1 luglio 2019 ho partecipato al Campionato Italiano di Pizza, tenutosi a Busto Arsizio aggiudicandomi il 1° posto nella categoria Pizza in Pala.

Da Luglio 2018 sono entrato a far parte del gruppo dell' "Associazione Italiana Pizzaioli" come istruttore.

Ad aprile 2018 ho partecipato al campionato mondiale della pizza a Parma per la categoria pizza senza glutine classificandomi al 39° posto.

Formazione

A novembre 2017 ho partecipato al campionato europeo di pizza senza glutine al "Glutenfree Expo" di Rimini classificandomi al 19° posto.

Da Dicembre 2016 lavoro presso la pizzeria Amalfitana di Chiari in società, dove abbiamo anche il laboratorio per la pizza senza glutine.

Da Maggio 2017 collaboro con Atena Spa, centro di formazione e sviluppo risorse umane, come docente di panificazione. Fino ad oggi ho tenuto vari corsi di 240 ore l'uno con argomentazione "Aiuto cuoco e nozioni di panificazione" e un corso di cucina e corsi di riqualificazione per operatore di sala mensa.

Nel 2005 ho rilevato la pizzeria Pizza Flash di Flero, dove, fino a Giugno 2016, ho lavorato come unico proprietario, mentre adesso continuo solo come socio.

Nel 2002 ho comprato in società l'Amalfitana di Castegnato fino al 2004.

Nel 1997, all'età di 16 anni, ho iniziato a lavorare presso la pizzeria "Amalfitana" di Travagliato. Dal 1998 al 2002 il mio titolare aprì diverse pizzerie ed io ero incaricato nella gestione di esse durante i primi mesi di apertura.

In questo arco di tempo ho lavorato anche come collaboratore part-time presso lo studio tecnico del geometra Paolo Michellini occupandomi di progettazione e consulenza.

Ho frequentato il corso di "Pane e pizza senza Glutine" presso l'Università della pizza a Vighizzolo d'Este (PD) del 4 e 5 ottobre 2017 con i docenti Francesca Morandin e Simone Calore.

Il 24/25 ottobre 2020 ho frequentato il corso di formazione "I grandi lievitati di Mauro Morandin" con Mauro Morandin.

Nel 2017 ho frequentato i corsi di aggiornamento sulla pizza in pala e pizza senza glutine presso la sede di Bergamo a Grassobbio degli Angeli dell'Accademia Pizzaioli.

Sono entrato a far parte del gruppo di istruttori dell'Accademia Pizzaioli, fino a Giugno 2018, dove ho frequentato i seguenti corsi:

- a) Pizza senza glutine;
- b) Pizza scrocchiarella;
- c) Pizza napoletana;
- d) Marketing emozionale;
- e) Media Marketing.

Per approfondire e migliorare le tecniche specifiche inerenti l'attività in pizzeria, il 26/27/28 Aprile 2016 ho frequentato il corso di specializzazione con il maestro Piergiorgio Giorilli relativo a:

- a) Impasti e farine alternative.

Mi sono diplomato all'Istituto Tecnico Per Geometri N.Tartaglia nel 2000.

**Capacità e competenze
personali**

Madrelingua

Italiana

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Spagnolo

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
	B2		B2		B2		B2		B2
	A1		A1		A1		A1		A1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R.445/2000)

Il sottoscritto, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196

Codice in materia di protezione dei dati personali.

Brescia, 03/2025

