

Alessandro Raffi

INFORMAZIONI PERSONALI

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

Docente per corsi di formazione
Pizzaiolo, docente di corsi di formazione

ESPERIENZA PROFESSIONALE

[Inserire separatamente le esperienze professionali svolte iniziando dalla più recente.]

Da Ottobre 2023- in corso	Docente di corsi di formazione Presso ABF.eu, azienda bergamasca di formazione con sede a Treviglio e Clusone Corso di formazione sulle basi della panificazione – pizzaiolo
Dal 10 febbraio 2022	Titolare della pizzeria d'asporto "Lievitiamo" via vittorio emanuele III n14 Bomato, Cazzago San Martino.
5 settembre 2021	Ho fatto il Guinness World Record di pizza in pala più lunga del mondo con l'associazione "Asso Pala Pizza" di cui facevo parte insieme ad altri 5 pizzaioli.
17-20 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 di pizza in pala.
10 novembre 2019	Ho partecipato alla fiera "Il Bontà" a Cremona, facendo show coking sulla pizza in pala.
12-13 ottobre 2019	Ho partecipato alla fiera "Franciacorta in bianco" a Castegnato facendo show coking sulla pizza in pala
1 luglio 2019	Ho partecipato al Campionato Italiano di Pizza a Busto Arsizio aggiudicandomi il primo posto nella categoria "pizza in pala".
Luglio 2018	Sono diventato istruttore per l'Associazione Italiana Pizzaioli
Aprile 2018	Ho partecipato al campionato mondiale della pizza a Parma classificandomi al 39esimo posto per la categoria "pizza senza glutine"
Novembre 2017	Ho partecipato al campionato europeo di pizza senza glutine al "Gluten Free Expo" a Rimini classificandomi al 19esimo posto.
Da maggio 2017-in corso	Collaboro con Atena Spa, centro di formazione e sviluppo risorse umane come docente di panificazione
Dicembre 2016 – dicembre 2021	Titolare presso la pizzeria "Amalfitana" di Chiari
2005-2016	Titolare presso la pizzeria Pizza Flash di Flero
2002-2004	Titolare presso la pizzeria "Amalfitana" di Castegnato
1997-2002	Dipendente presso la pizzeria "Amalfitana" di Travagliato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

[Inserire separatamente i corsi frequentati iniziando da quelli più recenti.]		
24-25 ottobre 2020	Ho frequentato il corso sui grandi lievitati con Mauro Morandin	Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto
4-5 ottobre 2017	Corso di pane e pizza senza glutine presso l'Università della pizza a Vighizzolo d'Este	
2017	Corso di aggiornamento sulla pizza in pala e pizza senza glutine presso la sede a Grassobbio degli Angeli dell'Accademia Pizzaioli	
2016-2018	Sono entrato a far parte del gruppo istruttori dell'Accademia Pizzaioli dopo aver frequentato i corsi di: pizza senza glutine, scrocchiarella, napoletana, marketing emozionale, media marketing	
26,27,28 aprile 2016	Ho frequentato il corso di specializzazione con il maestro Piergiorgio Giorilli relativo a impasti e farine alternative	
2000	Diploma all'Istituto tecnico "Nicolò Tartaglia" a Brescia	

COMPETENZE PERSONALI

[Rimuovere i campi non compilati.]

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRENSIONE

PARLATO

PRODUZIONE SCRITTA

Ascolto

Lettura

Interazione

Produzione orale

Inglese

B2

B2

B2

B2

B2

Spagnolo

A1

A1

A1

A1

A1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di titolare di pizzeria per la gestione del personale e con l'esperienza da formatore dei corsi.

Competenze organizzative e gestionali

▪ leadership (attualmente responsabile di un team di 7 persone) nella mia pizzeria e nell'organizzazione dei corsi di formazione.

Competenze professionali

- gestione del personale
- capacità comunicative
- capacità di trasmettere le proprie conoscenze
- capacità di risoluzione dei problemi
- capacità di gestione dello stress

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione
delle
informazioni

Comunicazione

Creazione di
Contenuti

Sicurezza

Risoluzione di
problemi

base

base

base

base

base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Patente di guida B

"Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Firma

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Firma

Luogo, data

Firma

TRAVAGLIATO 29/2/24