



FONTANA FILIPPO

CHEF PASTICCERE

Filippo Fontana

PROFILO

Sesso: Maschile

Data di nascita: 23 Ott. 2003

Nazionalità: Italiana

Instagram: Filippo__official

COMPETENZE

Comunicazione

Puntualità

Produttività

Precisione nella pesatura e decorazione

Abilità informatiche

ATTESTATI

Corso HACCP (2024-26)

Corso Sicurezza (2019)

CONTATTI

Posizione: Via Lamosa1, Provaglio d'iseo
BS, 25050 (Italia)

Telefono: (+39) 320-0143824

E-mail: fontana.filippo.03@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.

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

“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”

12/01/2026

Filippo Fontana