europass



Pietro Marco Cherici

Data di nascita: | **Nazionalità:** | **Sesso:**

Numero di telefono: | **Numero di telefono:**

Indirizzo e-mail:

Indirizzo e-mail: | **Sito web:**

Instagram:

Facebook:

LinkedIn:

Indirizzo:

ESPERIENZA LAVORATIVA

13/07/2018 – ATTUALE Como, Italia

EXECUTIVE PASTRY CHEF RISTORANTE KITCHEN - 1* STELLA MICHELIN - GRAND HOTEL DI COMO S.R.L.

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, decorazioni in cioccolato e isomalto, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Organizzazione e realizzazione di prodotti per eventi interni.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.
Calcolo food cost.
Gestione degli acquisti delle materie prime e rapporti con i fornitori, gestione acquisti online.
Coordinamento di commis e stagisti.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

Indirizzo Via per Cernobbio 41A, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** http://www.kitchencomo.com/it

07/2023 – ATTUALE Como, Italia

EXECUTIVE PASTRY CHEF SHGERATON LAKE COMO - GRAND HOTEL DI COMO S.R.L.

Realizzazione e creazione di ricette per tutto il comparto dolci e panificazione della struttura (prodotti per la colazione, panificati, dessert al piatto, decorazioni in cioccolato e isomalto, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini).
Organizzazione e realizzazione di prodotti per eventi interni.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.
Calcolo food cost.
Gestione degli acquisti delle materie prime e rapporti con i fornitori, gestione acquisti online.
Coordinamento di commis e stagisti.

Acquisite importanti doti organizzative per la gestione dei collaboratori.

Impresa o settore Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via Per Cernobbio 41/A, 22100, Como, Italia

28/10/2019 – ATTUALE Como, Italia

DOCENTE DI PASTICCERIA AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Docente di pasticceria delle prime annualità del corso di qualifica triennale.
Docente di pasticceria in un corso serale di tecniche di pasticceria.
Spiegazione teorico-pratica dei principali prodotti della pasticceria classica e moderna:
- prodotti di base (frolla, sfoglia, pâte à choux, pan di spagna, creme, basi per pasticceria salata)
- biscotteria da tè
- pasticceria salata (pizzette, salatini, focaccia e pizza)
- torte classiche
- mousse, bavaresi, semifreddi
- decorazioni varie e di cioccolato

Acquisite importanti capacità nell'organizzazione e nella gestione del lavoro di vari gruppi di persone e nella spiegazione teorico-pratica dei vari argomenti trattati.

Impresa o settore Istruzione | **Indirizzo** Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.cfpcomo.com

14/03/2018 – 30/06/2018 Orselina, Locarno, Svizzera
EXECUTIVE PASTRY CHEF VILLA ORSELINA RESORT & SUITE HOTEL - VILLA ORSELINA SAGL

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, decorazioni in cioccolato, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Organizzazione e realizzazione di prodotti per eventi interni e per la prima colazione tra cui cake, torte da credenza, dolci monoporzione, muffin.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

Indirizzo Via Santuario 10, CH-6644, Orselina, Locarno, Svizzera | **Sito Internet** http://www.villaorselina.ch

02/06/2015 – 09/03/2018 Como, Italia
EXECUTIVE PASTRY CHEF I TIGLI IN THERORIA - 1* STELLA MICHELIN - THEORIA S.R.L.

Realizzazione e creazione di ricette per dessert al piatto, predessert, piccola pasticceria, prodotti di base, torte cerimoniali, pane e lievitati, gelati e sorbetti, praline e cioccolatini.
Realizzazione di dessert alternativi (per allergie e/o intolleranze) in base alle esigenze del cliente.
Realizzazione di piccola pasticceria in accompagnamento ai drink serviti al Lounge Bar del ristorante.
Calcolo food cost.
Gestione degli acquisti (per la pasticceria) delle materie prime e rapporti con i fornitori, gestione acquisti online.
Coordinamento di commis e stagisti.

Acquisite importanti doti organizzative per la produzione e gestione autonoma del servizio.

Indirizzo Via Bianchi Giovini 41, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.theoriagallery.it

2017 – 2018
LA TAVERNA DEGLI ALCHIMISTI - PROGETTO DI MIXOLOGIST ALCHEMICA GOURMET

Numerose collaborazioni con Diego Re (Bartender Campari, docente Metro Academy, Campari Academy, Planet One, Cast Alimenti) per lo studio e la realizzazione di piccola pasticceria liquida e liquidi in piccola pasticceria.
Sperimentazione legata alla mixologist gourmet (profumi, oli essenziali, estrazioni, abbinamenti) mediante l'utilizzo delle più moderne tecnologie e tecniche.
Creazione di texture e premix low alcool.

15/05/2015 – 01/06/2015 Campione d'Italia - Como, Italia
PASTICCERE CASINÒ DI CAMPIONE SPA A SOCIO UNICO

Preparazione di pasticceria mignon, dessert al piatto, torte da forno e torte cerimoniali (nuziali e di compleanno).

Acquisite importanti capacità sull'organizzazione della pasticceria da ristorazione.

Indirizzo Piazzale Milano 2,, 22060, Campione d'Italia - Como, Italia | **Sito Internet** www.casinocampione.it

09/04/2015 – 09/05/2015 Como, Italia

PASTICCERE SCUOLA OLIVER TWIST - COMETA FORMAZIONE

Produzione di dolci al cucchiaio, pasticceria mignon, prodotti lievitati, pasticceria salata, torte da forno e torte cerimoniali (nuziali e di compleanno) per buffet, catering e bar-pasticceria situata all'interno della struttura.
Coordinamento di commis e di gruppi di alunni.

Indirizzo Via Madruzza 36, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.puntocometa.org

02/11/2014 – 02/05/2015 Como, Italia

CO-DOCENTE/ASSISTENTE DI PASTICCERIA AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Docente e successivamente assistente al docente di pasticceria (Diego Binda) delle prime e delle seconde annualità del corso di qualifica triennale.
Assistente ad un pizzaiolo professionista (Mario Signorile) in lezioni mirate all'apprendimento e alle tecniche di preparazione della pizza (classica, in teglia e in pala) e di altri panificati (focaccia genovese e vari tipi di pane).
Assistente al docente di pasticceria (Diego Binda) in un corso serale di tecniche di pasticceria.
Coordinamento e produzione di catering interni ed esterni e preparazione di aperitivi e dessert al piatto per serate a tema.

Acquisite importanti capacità nell'organizzazione e nella gestione del lavoro di vari gruppi di persone e nella spiegazione teorico-pratica dei vari argomenti trattati.

Impresa o settore Istruzione | **Indirizzo** Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.cfpcomo.com

06/2014 – 09/2014 Como, Italia

MEMBRO DELL'ORGANIZZAZIONE PER IL SERVIZIO DI CATERING DEL FESTIVAL TERRA&ACQUA SUL PIROSCAFO "PATR AGENZIA PER LA FORMAZIONE, L'ORIENTAMENTO ED IL LAVORO DELLA PROVINCIA DI COMO - CENTRO DI FORMAZIO

Coordinamento e preparazione dell'Aperitivo del Lago (progetto INTERREG SAPALP) per le crociere organizzate sul Piroscafo Patria sul Lago di Como per il Festival Terra&Acqua 2014.

Indirizzo Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.cfpcomo.com

2011 – 2014

STAGISTA DI PASTICCERIA

Stage di pasticceria svolti durante il periodo di studi presso Cfp di Como:
2014: Au Chardon Blue
Albert 1er De Belgique 27, Grenoble, Isère (Francia)
Realizzazioni di pasticceria mignon. torte cerimoniali, piéce di cioccolato a tema pasquale.
2014: ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Piazza Garibaldi 26, 43052 Colorno, Parma (PR) - Italia
Assistenza a vari Chef/Docenti del Corso di Tecniche di Base di Pasticceria e del Corso Superiore di Pasticceria.
2013: Pasticceria Cis di Binda Diego & C. S.N.C.
Via Giuseppe Parini 1, 22031 Albavilla (CO) - Italia
Realizzazione di pasticceria mignon, torte cerimoniali, viennoiserie.
2011-2012: Non Solo Dolce di Macrì Roberto
Via Sant'Antonino 8, 22100 Albate (CO) - Italia
Vari stage in questa azienda.
Realizzazione di pasticceria mignon, torte cerimoniali, viennoiserie.

Impresa o settore Istruzione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

13/12/2020 – ATTUALE Montenero di bisaccia, Italia
CORSI DI SPECIALIZZAZIONE PERIODICI Forcone Consulting S.r.l.

Indirizzo Via Vittorio Argentieri Vico, 205, 86036, Montenero di bisaccia, Italia

Sito Internet https://www.emmanueleforcone.com/

05/2016 – ATTUALE Brescia, Italia
CORSI DI SPECIALIZZAZIONE PERIODICI CAST Alimenti

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER CIOCCOLATIERE
Le basi della cioccolateria artigianale
02/05/2016 - 06/05/2016
Corso tenuto da **Eliseo Tonti**.
Argomenti trattati: praline da stampo e da taglio, cremini, snack da passeggio, creme spalmabili, torrone, tartufi, decorazioni di cioccolato.
Estetica e gusto della cioccolateria artigianale
09/05/2016- 20/05/2016
Corso tenuto da **Emmanuele Forcone** e **Riccardo Magni**.
Argomenti trattati: soggetti in cioccolato, decorazioni ed utilizzo di tecniche innovative, tecniche di colorazione, semifreddi, gelati e prodotti da vetrina.

Colomba e lievitati moderni
13/03/2017 - 15/03/2017
Corso tenuto da **Piergiorgio Giorilli**.
Argomenti trattati: uso e mantenimento del lievito madre, colomba e viennoiserie.

La visione della pasticceria moderna secondo Gianluca Fusto
20/03/2017 - 22/03/2017
Corso tenuto da **Gianluca Fusto**.
Argomenti trattati: cremosi e namelake, glasse, mousse e bavaresi, decorazioni di cioccolato moderne, marmellate e composte, crostate moderne.

Per ogni corso è stato rilasciato un attestato di partecipazione.

Indirizzo Via Serenissima 5, 25135, Brescia, Italia | **Sito Internet** www.castalimenti.it

09/09/2013 – 30/05/2014 Como, Italia
TECNICO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA Agenzia per la Formazione, l'Orientamento ed il lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazio

Indirizzo Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.cfpcomo.com | **Livello EQF** Livello 4 EQF

12/09/2011 – 07/06/2013 Como, Italia
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - ADDETTO ALLA PANIFICAZIONE E PASTICCERIA Agenzia per la Formazione, l'Orientamento ed il Lavoro della Provincia di Como - Centro di Formazio

Indirizzo Via Bellinzona 88, 22100, Como, Italia | **Sito Internet** www.cfpcomo.com | **Livello EQF** Livello 3 EQF

2007 – 2010 Capiago Intimiano, Italia
DIPLOMA DI LICENZA MEDIA INFERIORE Scuola Secondria "A.Toscanini"

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	A2	A2	A2	A2	A2
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

ULTERIORI INFORMAZIONI

RETI E AFFILIAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni Donatore di sangue associato ad AVIS - Associazione Volontari Italiani Sangue (http://www.avis.it/)

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

CONFERENZE E SEMINARI

Conferenze Partecipazione ad eventi di settore a livello nazionale ed internazionale:
Sigep, Rimini (RN)
Identità Golose, Milano (MI)
Host, Milano (MI)
RistorExpo, Erba (CO)

ONORIFICENZE E RICONOSCIMENTI

Riconoscimenti e premi Partecipazione a vari concorsi di pasticceria:
Concorso Valrhona C3 - Quarta edizione (2016) - Qualificato a Parigi
Argento presso SIGEP Giovani 2013 - Rimini
Svariati concorsi presso RistorExpo.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative Senso dell'organizzazione.
Buona attitudine alla gestione di progetti e di gruppi.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali. Buona capacità nell'organizzazione del lavoro e della divisione dei compiti.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

Buona conoscenza di tutti i prodotti di base di pasticceria acquisita durante le ore di lezione presso il CFP di Monteolimpino Como e durante il tempo libero.
Ottima conoscenza della lavorazione del cioccolato acquisita durante i corsi presso CAST Alimenti e gli stage presso Pasticceria Cis, Au Chardon Bleu (Grenoble, Francia) nonchè durante le ore di lezione e co-docenza presso il CFP di Monteolimpino e nel tempo libero per la realizzazione di pezzi artistici per concorsi ed eventi.
Buona conoscenza nel campo della lavorazione dello zucchero artistico (isomalto) acquisita durante lo stage presso ALMA - La Scuola di Cucina Italiana come assistente allo Chef/Docente Emmanuele Forcone.

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità, dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679

Capiago Intimiano , 25/07/2023

Pietro Marco Cherici