INFORMAZIONI PERSONALI

Valentina Lanzini



[redacted]
[redacted]
[redacted]

POSIZIONE RICOPERTA

Chef pasticcere – Consulente di pasticceria

Sesso Data di nascita | Nazionalità

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Oggi
Settembre 2024

Titolare pasticceria (IAD) "Atelier di Valentina" – Via Matteotti 495 Lipomo

Oggi
Marzo 2019

Consulente di pasticceria

- Formazione personale specializzato
- Cambi carta e studio di ricette personalizzate
- Insegnamento scolastico:
  - **Centro di Formazione Professionale – CFP** sede di Monte Olimpino, Como.
    Istruzione e formazione professionale "Operatore delle Produzioni Alimentari - Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno"
    Corsi per adulti "Tecniche di Pasticceria" – Sviluppo delle competenze di base e decorazione dei prodotti realizzati
  - Fondazione **Enaip Lombardia**, sede di Como.
    Istruzione e formazione professionale settore agroalimentare e della ristorazione (pasticceria)
    Percorsi personalizzati per allievi disabili (pasticceria)
    Corsi di Pasticceria per adulti "Make Cake"
  - **Cooperativa sociale Tikvà** (Economie Territoriali inclusive), Como.
    Corso per ragazzi e adulti "Eccedenze & Eccellenze" per valorizzare prodotti tipici del territorio comasco abbinati ad eccedenze alimentari di stagione – anno 2021
  - Fondazione Enaip Lombardia, sede di Milano.
    Insegnamento presso carcere Beccaria (Milano) – Progetto: laboratori di cucina e pasticceria per formazione dei detenuti (finanziato da ENAIP Lombardia) - anno 2021

Novembre 2018
Marzo 2017

Chef pasticcere presso l'hotel Il Sereno (ristorante 1 stella Michelin, acquisita durante il mio periodo lavorativo), Torno, Como

- Cioccolateria / praline
- Mousse con inserti e semifreddi
- Torte di compleanno moderne
- Preparazioni per prima colazione
- Dessert al piatto
- Utilizzo di materia prima di origine giapponese

Febbraio 2017
Novembre 2016

Chef pasticcere presso il ristorante Daniel (di **Daniel Canzian**), Milano

- Panificazione per ristorazione, grissini e stuzzichini salati
- Gelati e sorbetti con Pacojet
- Arance candite

- Chiacchere, cannoli siciliani e piccola pasticceria regionale
- Dolci a base di pasta sfoglia

Ottobre 2016 – Febbraio 2016
Responsabile pasticceria **Golf Club Villa D'Este**, Montorfano, Como
- Preparazione di pasticceria a buffet
- Torte soffici e crostate
- Biscotteria (anche senza glutine e senza lattosio)
- Dessert al cucchiaio (monoporzioni con mousse, creme e bavaresi)
- Torte salate e quiche
- Pizze e focacce

Settembre 2015 – Febbraio 2015
Chef de partie presso il ristorante **Salsa Bar & Grill**, Port Douglas, AUSTRALIA
- Gestione integrale della sezione pasticceria, preparazione di banchetti per matrimoni e ideazione dessert al piatto
- Semifreddi
- Cookies e biscotteria varia
- Cheesecake
- Crème brûlée e crème caramel
- Soufflé
- Produzione artigianale di formaggi

Novembre 2014 – Gennaio 2014
Demi chef de partie presso il ristorante **Jules Verne**, Torre Eiffel, Alain Ducasse (1 stella Michelin), PARIGI 75007
- Dessert al piatto contemporanei
- Utilizzo di prodotti stagionali
- Financier, madeleine
- Granite e sorbetti
- Macaron
- Pane sfogliato
- Glasse e torte moderne
- Tartufi e marshmallow
- Formazione e organizzazione del nuovo personale
- Gestione del servizio come supporto dello Chef Patissier

Settembre 2013 – Maggio 2010
Demi chef de partie presso il ristorante **Emporio Armani Caffè**, PARIGI 75006
- Preparazione di prodotti di panificazione (panini al latte, focacce, grissini...)
- Realizzazione di dessert al piatto italiani classici e rivisitati
- Meringhe
- Frutta esiccata
- Decorazioni con isomalto
- Utilizzo del sottovuoto e del roner per la cottura di frutta (composte, marmellate...)
- Thuile (classiche, all'arancia, al lampone...)
- Realizzazione di amuse bouche (salate) e predessert

Aprile 2010 – Giugno 2008
Commis di pasticceria presso **Bennet**, Montano Lucino
- Organizzazione e preparazione di prodotti lievitati
- Realizzazione e decoro di torte su ordinazione (Chantilly, Saint Honoré...)
- Profiteroles
- Sacher
- Torte classiche

Maggio 2008 – Novembre 2007
Commis di pasticceria presso **Peppe o' Scugnizzo**, Como
- Preparazione di dolci napoletani (Babà, pastiera, roccocò, mostaccioli, torta caprese, zeppole)
- Pâte a choux
- Pasticceria mignon classica (cannoncini, paste alla frutta, bignè...)
- Crostate

Settembre 2007 – Maggio 2007
Stage di pasticceria presso **Luisita**, Como
- Preparazione di torte a base di frolla o lievitate
- Biscotteria con frolla, frolla ovis mollis e frolla montata
- Crema pasticcera, inglese, mousseline
- Preparazione di buffet e aperitivi (salatini, pizzette, monoporzioni salate)
- Pasta sfoglia

© Unione europea, 2002-2018 | europass.cedefop.europa.eu

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2025 -2026	Corsi di aggiornamento con la pasticcera AMPI Silvia Federica Boldetti ("Pasticceria SENZA" – "Masse montate" – "Bavaresi e semifreddi" – "Creme" – "Cioccolateria")
2023	Corso di aggiornamento: "Bilanciare le ricette secondo necessità" e "Glasse: bilanciatura, effetti, ricette" con la pasticcera AMPI Silvia Federica Boldetti
2019	Corso di aggiornamento in "Prodotti per la prima colazione a base di sfoglia" con il Maestro panificatore e pasticcere Ezio Marinato
2019	Corso di aggiornamento in "Tecnica Panaria" con l'ingegnere-tecnologo panificatore Elena Lipetskaia
2007	Corso di pasticceria base a "Gianni Pan", Varese
	Apprendimento tecniche base della pasticceria (Pan di Spagna, tipi di frolla, pâte à choux, sfoglia, creme...)
2001 - 2006	Diploma di perito informatico, "ITIS Magistri Cumacini", Como

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese	Avanzato	Avanzato	Avanzato	Avanzato	
Inglese	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	

Competenze comunicative

- Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa in Francia dove mi sono occupata della formazione del nuovo personale
- Ho migliorato le mie competenze comunicative grazie all'insegnamento trovando modi semplici ed efficaci per rendere la pasticceria fruibile da tutti

Competenze organizzative e gestionali

- Sono in grado di organizzare e gestire un laboratorio di pasticceria /ristorante
- Mi occupo della gestione del personale con relativa formazione professionale

Competenze professionali

- Dimestichezza nella preparazione di:
  - Dessert al piatto
  - Dessert contemporanei
  - Torte moderne e pasticceria moderna
  - Piccola pasticceria (petit fours)
  - Prodotti per la colazione
  - Prodotti lievitati
  - Prodotti senza glutine, senza lattosio e vegani
  - Panificazione (prodotti per la ristorazione)

Competenze informatiche

- Buona conoscenza del pacchetto Office e di Photoshop

Altri interessi

- Fotografia amatoriale
- Lettura
- Fitness

Patente di guida: B

Data, 10/11/2026 Firma _____

© Unione europea, 2002-2018 | europass.cedefop.europa.eu

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679

Data e firma 10/11/26 VALENTINA LANZINI

Il/la sottoscritto Valentina Lanzini,
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 presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Data e firma 10/11/26 VALENTINA LANZINI