FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

- Nome	**MAGNI RICCARDO**
Indirizzo	
Telefono	
Fax	
E-mail	
Nazionalità	
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)	2009-oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libero professionista

Principali Collaborazioni in essere:

-Consulente e testimonial Comprital S.p.A -La Preferita, Caleppio di Settala (MI)
-Consulente Ambassador, Molini Lario S.p.A., Alzate Brianza (CO)
-Consulente, Stramondo s.r.l., Salemi (TR)
-Testimonial Galbani Professionale
-Consulente "Ambassador di Pregio" Irca S.p.A., Gallarate
-Consulente Ambassador Hug food service, Svizzera
-Membro Direttivo Conpait, Confederazione Pasticceri Italiani
-Corporate Pastry Chef, Pomati s.r.l. Chocolate Technology, Codogno
-Consulente e testimonial, Camel s.p.a., Povoletto Udine
-Docente Incibum, Pontecagnano Salerno
-Novapan, Brazov Romania
-Kuwait italian Conpany, Kuwait
-APCI, associazione professionale cuochi italiani
-Rivoltini s.r.l. Cremona, Azienda Alimentare Dolciaria

-Membro Switzerland Team Coupe du Monde Patisserie Lyon 2015
-Coautore del libro di gelateria e pasticceria "Fusione Inversa" anno 2017
-Autore del libro di pasticceria "Dolcemente italiano" anno 2019

Principali collaborazioni passate:

-Consulente Greci Industria Alimentare S.p.A., Parma
-Felchlin AG Chocolate Ambassador, Svizzera
-Consulente e testimonial Martellato s.r.l., Padova
-Collaborazione Babbi s.r.l, Cesena

-Responsabile didattico pasticceria e docente di Congusto Gourmet Institute di Milano
-Docente Cast Alimenti Brescia

-Docente Arte Dolce Rimini

Molino Braga di Brescia, ICAM cioccolato S.p.A.di Lecco, Sepa S.r.l. di Pieve Porto Morone (PV), Docente ALMA scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (PR)
Nel mondo editoriale, collaborazioni, Pasticceria Internazionale, Dolcesalato, Gelato Artigianale, Gelato.it

• Tipo di azienda o settore

Aziende dolciarie, pasticcerie, gelaterie, hotel, ristoranti, aziende costruttrici tecnologie di produzione dolciaria, riviste e pubblicazioni di settore, scuole e centri di aggiornamento professionale

• Tipo di impiego

Chef Pasticciere Consulente Docente

• Principali mansioni e responsabilità

Sviluppo e ricerca nuove proposte, razionalizzazione e stesura programmi di lavoro, formazione professionale del personale di produzione, sviluppo tecnologie di produzione dolciaria, docenze, pubblicazioni editoriali, partecipazione e organizzazione eventi professionali e fieristici internazionali, membro di giuria in competizioni professionali

2007-2009
Pasticceria Bar Centrale, via Roma, Lecco
Chef Pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.

2005-2007
Pasticceria Balzer, via Portici del Sentierone, Bergamo
Chef Pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato, catering

2001-2005
Pasticceria Cova, Lecco
Chef pasticciere
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.
Inizio collaborazione rivista tecnico professionale Pasticceria Internazionale
Inizio collaborazione rivista tecnico professionale Dolcesalato

1999-2001
Consulente tecnico pasticciere
Pregel SpA Reggio Emilia

Consulente Tecnico pasticciere
Cresco SpA Brescia

1998-1999
Ristorante L'Albereta di Gualtiero Marchesi di Erbusco Brescia
Pasticciere
Preparazione dessert e pralineria

1997-1998
Pasticceria Boutique del Dolce, Concorrezzo Monza
Pasticciere e co-titolare
Gestione della produzione e organizzazione, acquisti materie prime e del personale addetto dolci e prime colazioni, pasticceria salata, pralineria e gelato.

1996-1997
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.

1995
Grand Hotel Villa Serbelloni, Bellagio Como
Pasticciere
Preparazione dessert, dolci alle creme, dolci da forno e prime colazioni, gelateria.

1993-1995
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.
La Corte, Ristorante Hotel, Lurago D'Erba
Pasticcere

1992-1993
Servizio Militare

1989-1992
Pasticceria Comi, Missaglia Lecco
Pasticciere
Preparazione dolci e pralineria, prime colazioni e gelateria, catering.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	2014
	Condirama Schwyz -Olivier Bajard tartes e buches
	2013
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ecole Bellouet Conseil Paris
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	-la patisserie du monde 3 jour -entremet gourmande 3 jour
• Qualifica conseguita	
• Livello nella classificazione	2012

nazionale (se pertinente)

Ecole Bellouet Conseil Paris
-Cakes e gateaux de week end 3 jour
-La pralinerie 3 jour

2011

Ecole Lenotre Paris
-Entremets e patisserie 4 jour

Bajard Conseil Perpignan
-Dessert glace 3 jour

2010

Ecole Bellouet Conseil Paris

-Petit Gateaux individual 3 jour

2009

Cast Alimenti Brescia
-torte e monoporzioni 3 giorni

Richemont Lucerna
-petit four e gouter 2 giorni

2008

Ecole Bellouet conseil Paris
-Nouvell entremets 3 jour
Cast Alimenti Brescia
-Entremet con Angelo Musa Mof Patissier
-Dolci con Francisco Torreblanca

2007

-Ecole Lenotre Paris
Le macaron 3 jour
Tarte a la fruit, chocolat, fruit secs 3 jour
-Ecole Bellouet Conseil Paris
I dolci Primavera Estate di Frank Michel Mof Patissier
-Cast alimenti Brescia
La pasticceria mignon 3 giorni con Iginio Massari

2006

-Arte dolce Rimini
Torte e monoporzioni 3 giorni

-Consorzio pasticcieri bergamaschi
Torte gelato e semifreddi

1989

-Aspalb
I Dolci da Credenza con Mario Ferri

1987
-Licenza media

MADRELINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUA	
	INGLESE
• Capacità di lettura	discreto
• Capacità di scrittura	discreto
• Capacità di espressione orale	discreto

PATENTE O PATENTI Patente A e Patente B

Barzanò, gennaio 2026

RICCARDO MAGNI

- 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