



Curriculum Vitae

Informazioni personali

Cognome / Nome Mauro Bravi

Indirizzo

Telefono

E-mail

Cittadinanza italiana

Data di nascita 01/04/73

Sesso Maschile

Esperienza professionale

Date da SETTEMBRE 2023

Lavoro o posizione ricoperti Docente di pasticceria

Nome e indirizzo del datore di lavoro C.F.P Como – Como (CO)

Tipo di attività o settore Istituto di formazione scolastica

Date da DICEMBRE 2018

Lavoro o posizione ricoperti Socio titolare di maggioranza

Principali attività e responsabilità Apro assieme a mia moglie Gisella (anche lei pasticceri) la nostra attuale attività che in meno di cinque anni, nonostante il covid, passa da quattro effettivi agli otto attuali. Proponiamo una pasticceria moderna, una caffetteria con Viennoiserie di alto livello e ci specializziamo ulteriormente sulle torte da cerimonia. Produciamo tutto artigianalmente, senza ricorrere a nessun semilavorato, utilizzando materie prime nobili, rispettando sia la tradizione che l'innovazione.

Nome e indirizzo del datore di lavoro I Bravi Pasticceri snc – Appiano Gentile (CO)

Tipo di attività o settore Pasticceria e caffetteria

Date GIUGNO 2018 – NOVEMBRE 2018

Lavoro o posizione ricoperti Pasticciere

Principali attività e responsabilità Durante la realizzazione del mio secondo punto vendita, lavoro presso questo laboratorio semi-industriale di pasticceria e cioccolateria. Esperienza che mi permette di vedere anche una realtà semi industriale con metodi di produzione interessanti e aspetti di gestione del lavoro da poter applicare in piccole realtà.

Nome e indirizzo del datore di lavoro T'A MILANO - Cerro Maggiore (MI)

Tipo di attività o settore Pasticceria e cioccolateria

Date AGOSTO 2008 – MAGGIO 2018

Lavoro o posizione ricoperti Socio e capo pasticciere

Principali attività e responsabilità Apro in società il mio primo punto vendita, attività che riscuote un ottimo successo passando in dieci anni da 3 a 8 effettivi, sviluppando ulteriori capacità al servizio bar, nelle torte monumentali da cerimonia e nel servizio catering; nel frattempo mi sono aggiornato costantemente su tutte le mansioni aziendali. A maggio 2018 decido di cedere in totale l'attività al mio ex-socio per divergenze sulla gestione del personale e sulla pianificazione aziendale.

Nome e indirizzo del datore di lavoro B&B La Pasticceria snc – Lonate Ceppino (VA)

Tipo di attività o settore Pasticceria e caffetteria

Date DICEMBRE 1989 – LUGLIO 2008

Lavoro o posizione ricoperti Apprendista pasticciere – Pasticciere – Capo pasticciere

11

Principali attività e responsabilità	Inizio qui la mia esperienza professionale appena sedicenne. Comincio come apprendista pasticcere e nel corso degli anni con impegno e professionalità scalo le gerarchie aziendali passando pasticcere nel 1993 e assumendo la carica di Capo Pasticcere nel 1997. In quell'anno, a soli 24 anni, pianifico la progettazione del mio primo laboratorio di pasticceria, che dirigo poi fino al 2008 con alle mie dipendenze ben undici effettivi. Nei quasi vent'anni di esperienza professionale imparo a svolgere perfettamente tutte le mansioni richieste in un laboratorio artigianale: biscotteria, pasticceria mignon, torte classiche e moderne, cioccolateria, gelateria, croissanteria, pasta lievitata, gestione del magazzino e dei collaboratori, gestione comande clienti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pasticceria Buosi – Venegono Superiore (VA)
Tipo di attività o settore	Pasticceria e caffetteria
Istruzione e formazione	
Date	1989
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di scuola secondaria PASTICCIERE / PANETTIERE
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CFP Saronno (VA)
Altri Corsi	
Date	1989 Corso di biscotteria – Etoile
Date	1995 - Corso di specializzazione professionale sulla biscotteria fine secca e morbida con il maestro francese Paul Rey / Chioggia (VE) - Corso di pasticceria mignon (corso privato)
Date	1997 - Corso di specializzazione professionale di pasticceria mignon con il maestro campione del mondo Luigi Biasetto / Padova - Corso torte moderne / Cast Alimenti
Date	1999 - Corso di specializzazione professionale di torte moderne con il maestro campionessa del mondo Luigi Biasetto - Corso caffetteria / La Spaziale
Date	2008 - Corso di alta formazione di caffetteria - Corso tecnico tattile / L'Ecole du Chocolat Valrhona
Date	2013 - Corso professionale tecnico tattile sul trattamento e la lavorazione di tutte le materie prime, in particolare sull'impiego degli zuccheri e sul cioccolato con il maestro Philippe Givré / Lione (Francia) - Corso Viennoiserie / Pica Pastry School
Date	2018 - Corso professionale di viennoiserie e croissanteria moderna con il maestro Omar Buosi - Corso pasticceria per intolleranze alimentari / Cast Alimenti

- Corso di formazione specifica per la preparazione di dolci "Gluten free" e "Lactose free" con il maestro Omar Buosi / Brescia

- Corso panettone e lieviti moderni / Cast Alimenti

- Corso di specializzazione su panettone e lieviti da lievito madre con il maestro Piergiorgio Giorilli / Brescia

- Corso pralineria / L'Ecole Valrhona

Date 2020

- Corso di specializzazione sulla produzione di praline e tavolette ripiene con il maestro Javier Guillen

- Corso di gelateria / L'Ecole Valrhona

- Corso di gelateria per produzione di gelati su stecco e in barattolo con il maestro Paolo Brunelli

- Corso monoporzioni moderne / L'Ecole Valrhona

Date 2022

- Corso di monoporzioni moderne con il maestro Javier Guillen / Milano

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) Italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Francese

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Scolastico	Scolastico	Scolastico	Scolastico	Scolastico
Scolastico	Scolastico	Scolastico	Scolastico	Scolastico

Capacità e competenze

- Pasticciere / titolare di attività esperto

- Titolare di negozio orientato al servizio con 15 anni di esperienza in negozio di pasticceria e caffetteria. Vasta esperienza maturata nell'assunzione e formazione del personale sia di pasticceria che di caffetteria, nella gestione dei costi, nella prevenzione delle perdite e nella conformità della sicurezza.

- Pasticcere e cioccolatiere con 35 anni di esperienza nella preparazione e decorazione di torte, torte nuziali, biscotti e pasticcini, viennoiserie, lieviti da lievito madre, pralineria, gelateria, pane e catering.

Patente A, B

autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs.n°196/2003

Al sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000
nella forma vigente e consapevole
della responsabilità e delle pene stabilite
dalla Legge per false attestazioni e mendaci
dichiarazioni, sotto la mia personale respon-
sabilità dichiaro che le informazioni e i
dati inseriti sono veritieri.



