

INFORMAZIONI PERSONALI



Valentina Lanzini


LNZVNT87D53C933W
P.IVA 03833590130

POSIZIONE RICOPERTA

Chef pasticciere – Consulente di pasticceria

Sesso Donna | Data di nascita 13/04/1987 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Oggi Marzo 2019	Consulente di pasticceria - Formazione personale - Cambi carta - Insegnamento scolastico (presso la scuola alberghiera Enaip, Como)
Novembre 2018 Marzo 2017	Chef pasticciere 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 - Utilizzo di materia-prima di origine giapponese
Febbraio 2017 Novembre 2016	Chef pasticciere presso il ristorante Daniel (di Daniel Canzian), Milano - Panificazione per ristorazione - Grissini e stuzzichini salati - Gelati e sorbetti con Pacojet - Arance candite - Chiacchiere - Cannoli siciliani
Ottobre 2016 Febbraio 2016	Responsabile pasticceria Golf Club Villa D'Este, Montorfano, Como - Preparazione di pasticceria a buffet - Torte lievitate e crostate - Biscotteria (anche senza glutine) - Dessert al cucchiaio (monoporzioni con mousse, creme e bavaresi) - Torte salate e quiche
Settembre 2015 Febbraio 2015	Chef de partie presso il ristorante Salsa Bar & Grill, Port Douglas, AUSTRALIA - Gestione integrale della sezione pasticceria e preparazione di banchetti e matrimoni - Semifreddi - Cookies - Cheesecake - Crème brûlée e crème caramel - Soufflé - Produzione artigianale di formaggi

Febbraio 2014 Novembre 2014	Demi chef de partie presso il ristorante Jules Verne , Torre Eiffel, Alain Ducasse (1 stella Michelin), PARIGI 75007 - Financier, madeleine - Granite e sorbetti - Macaron - Pane sfogliato - Glasse - Tartufi e marshmallow - Formazione e organizzazione del nuovo personale
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...) - Meringhe - Frutta essicata - 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
Maggio 2008 Novembre 2007	Commis di pasticceria presso Peppe o' Scugnizzo , Como - Preparazione di dolci napoletani (Babà, pastiera, roccocò, mostaccioli, torta caprese, zeppole) - Pate a choux - Pasticceria mignon classica (cannoncini, paste alla frutta...)
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 pasticceria, inglese, mousseline - Preparazione di buffet e aperitivi (salatini, pizzette, monoporzioni salate) - Pasta sfoglia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 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 dei nuovi commis

Competenze organizzative e gestionali

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

Competenze professionali

- Dimestichezza nella preparazione di dolci al piatto, torte moderne, piccola pasticceria, panificazione (per ristoranti), prodotti per la colazione

Competenze informatiche

- Buona conoscenza del pacchetto Office e di Photoshop

Altri interessi

- Fotografia amatoriale
- Lettura
- Fitness

Patente di guida

B

V. Lanzini

ULTERIORI INFORMAZIONI
Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Il/la sottoscritto/a 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, 24/10/2019

Firma V. Lanzini