

INFORMAZIONI PERSONALI

Luca Falcioni



-  Via Domenico Baroncelli, 3 - 48122 Ravenna RA
-  +39 3791604737
-  lucafalcioni@icloud.com
-  www.pastrychef.it www.falcioniluca.com

Sesso Maschio | Data di nascita 06/10/1975 | Nazionalità Italiana

POSIZIONI RICOPERTE

Chef di Pasticceria / Chef Pasticcere / Capo partita Pasticcere

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 2017- 2018 (da Giugno a Ottobre) **Chef Pasticcere**
 Coordinamento ed avviamento reparto pasticceria Hotel La Rosa Cattolica
- 2015 (settembre) a Luglio 2016 **Chef Pasticcere**
 Ristorante Degusto San Bonifacio VR <http://www.ristorantedegusto.it/>
- 2015 (da Maggio a Luglio) **Chef Pasticcere**
 Coordinamento ed organizzazione presso La Pedrera in provincia di Verona
- 2015 (da Marzo ad Aprile) **Chef Pasticcere**
 Hotel Paradies **** Lacis BZ <http://www.hotelparadies.com>
- 2014 (da Ottobre a Gennaio 2015) **Chef Pasticcere**
 Avviamento nuova Pasticceria professionale Pagliarani a Cesena FC
- 2014 (da Giugno ad Agosto) **Pasticcere**
 Ristorante Tubladel Ortisei BZ <http://www.tubladel.com/>
- 2013 (da Agosto – a Settembre) **Chef Pasticcere**
 Hotel Villa Del Quar **** 37029 Verona <http://www.hotelvilladelquar.it>
- 2013 (da Marzo – a Luglio) **Chef Pasticcere**
 Villa Cordevigo **** ***Michelin** 37010 Cavaion Veronese <http://www.villacordevigo.it/>
- 2012 (da Settembre – a Febbraio 2013) **Chef Pasticcere**
 Ristorante Perbellini ****Michelin** 37050 Isola Rizza VR <http://www.ristoranteperbellini.it/>
- 2012 (da Marzo – a Settembre) **Chef Pasticcere**
 Relais Blue **** 80061 Massa Lubrense (NA) <http://www.relaisblu.com/it/>
- 2011 (da Aprile – a Ottobre) **Chef Pasticcere**
 Ristorante L'Accanto ***Michelin** a Vico Equense Napoli
- 2009-2010 (da Novembre 2009 – a Ottobre 2010) **Chef Pasticcere**
 Ristorante L'Antica Trattoria a Sorrento Napoli
- 2009 (da Luglio – a Ottobre 2009) **Pasticcere**
 Ristorante La Pergola *****Michelin** a Roma
- 2006-2009 (da Luglio 2006 – a Giugno 2009) **Chef Pasticcere**
 Ristorante Gualtiero Marchesi *****Michelin** ad Erbusco Brescia
- 2005-2006 (da Maggio 2005 – a Giugno 2006) **Pasticcere**
 Pasticceria Cioccolateria Paolo Staccoli a Cattolica Rimini
- 2004-2005 (da Settembre 2004 – ad Aprile 2005) **Pasticcere**
 Pasticceria Blu Bar a Petriano Pesaro Urbino
- Dal 1989 al 2004 **Pasticcere/apprendista pasticcere**
 Pasticceria Dolcissima (Pesaro) Panificio Pagnoni (Pesaro) Pasticceria Moderna a Riccione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<p>Scuola Svizzera Fabilo International (2004-2005)</p> <p>Arte Dolce di Rimini (2005-2006)</p> <p>Cast Alimenti (2008-2009)</p> <p>Corsi privati (2010)</p> <p>Scuola Gelato Naturale (2015)</p>	<p>Arte dello zucchero e dell'isomalt 1° livello</p> <p>Arte dello zucchero e dell'isomalt 2° livello</p> <p>Arte dello zucchero e dell'isomalt 3° livello</p> <p>Zucchero artistico</p> <p>Crostate classiche e moderne</p> <p>Dolci fritti di carnevale</p> <p>Il cioccolato, i cioccolatini e la cioccolateria artigianale</p> <p>I dessert al piatto moderni</p> <p>Torte monumentali</p> <p>Decorazioni al cornetto</p> <p>Pensando al natale</p> <p>Zucchero artistico (docente D. Malizia campione del mondo di zucchero artistico)</p> <p>Corso di alta pralineria e tecniche moderne (docente R. Lestani campione del mondo di pasticceria)</p> <p>Il gelato (docente A. Vescia)</p> <p>"Scuola Gelato Naturale" coordinata dal Maestro Gelatiere Manuele Presenti (esperto in scienza dell'alimentazione, docente presso M.A.R.C.O, Collaboratore Software Gelato Italiano 2.5, con ventennale esperienza nel settore della pasticceria e gelateria artigianale)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2	A 1/2

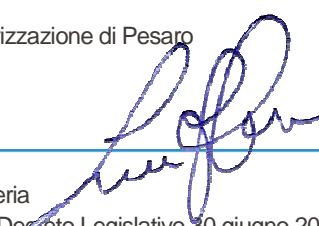
Competenze comunicative ▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di formazione per nuovi pasticceri

Competenze organizzative e gestionali Sono in grado di organizzare e gestire laboratorio di pasticceria /cioccolateria e ristorante

Competenze professionali ▪ Conoscenza ed esperienza di dolci al piatto, realizzazioni wedding cake, torte moderne, piccola pasticceria, pani da ristorazione, prodotti per colazione, pralineria)

Competenze informatiche ▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

Patente di guida ▪ Patente italiana A e B dal 17/12/1996 rilasciata dalla motorizzazione di Pesaro



ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetti Programmazione di organizzazione per ristorante e pasticceria

Dati personali ▪ Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".