





INFORMAZIONI PERSONALI



Luca Falcioni

-  Via Domenico Baroncelli, 3 - 48122 Ravenna RA
-  +39 366 7335989
-  lucafalcioni@icloud.com
-  www.pastrychef.it

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

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO PER LA
QUALE SI CONCORRE

Chef di Pasticceria / Chef Pasticcere / Capo partita Pasticcere

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

- 2017 (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

Scuola Svizzera Fabilo International (2004-2005)	Arte dello zucchero e dell'isomalt 1° livello Arte dello zucchero e dell'isomalt 2° livello Arte dello zucchero e dell'isomalt 3° livello
Arte Dolce di Rimini (2005-2006)	Zucchero artistico Crostate classiche e moderne Dolci fritti di carnevale
Cast Alimenti (2008-2009)	Il cioccolato, i cioccolatini e la cioccolateria artigianale I dessert al piatto moderni Torte monumentali Decorazioni al cornetto Pensando al natale
Corsi privati (2010)	Zucchero artistico (docente D. Malizia campione del mondo di zucchero artistico) Corso di alta pralineria e tecniche moderne (docente R. Lestani campione del mondo di pasticceria) Il gelato (docente A. Vescia)
Scuola Gelato Naturale (2015)	"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)

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
Dati personali

Programmazione di organizzazione per ristorante e pasticceria
▪ 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".

