

INFORMAZIONI PERSONALI



GIANNI MINUZZO

Pastry Chef

 Via Bachelet 19, Casier, Treviso

 348/4430254

 pasticceriagianni@gmail.com

Sesso maschio | Data di nascita 19/05/1969 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE
POSIZIONE

Docente , Consulente e Formatore

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

-
- | | |
|--------------|--|
| 2016 ad OGGI | DOCENTE presso istituto ALBERGHIERO di AVIANO PN SETTORE AGROALIMENTARE pasticceria/cioccolateria Panetteria/gelateria |
| 2016/2017 | Consulente presso azienda RISTORANDO PD settore Banchettistica per Eventi |
| 2015/2016 | DOCENTE presso istituto ENAIP PADOVA sede di DOLO VE settore RISTORATIVO |
| 2015/2016 | CHEF PARTICCERE presso la MOSTRA DEL CIMENA DI VENEZIA Responsabile di piatti creativi e innovativi. |
| 2014/2015 | Consulente e formatore presso la TINO EVENTI |
| 2014/2015 | Qualifica di PANEL LEADER QUALIFICATO, percorso di Responsabile per i Giudici sensoriali Presso Unindustria Treviso EUROISA laboratori formativi |
| 2014/2015 | Consulente UNINDUSTRIA, Treviso Attività di consulenza, qualifica pasticcere |

- 2014/2015 **Qualifica di Giudice SENSORIALE QUALIFICATO**,
Percorso pratico dei 5 sensi
Presso Unindustria Treviso EUROISA laboratori formativi
- 2014/2015 **Docente con qualifica, Corso per adulti.**
CFP ENGIM VENETO "BRANDOLINI", Oderzo (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria
- 2014/2015 **Docente**
CFP ENGIM VENETO "BRANDOLINI", Oderzo (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria
- 2014/2015 **CHEF PARTICCERE presso la MOSTRA DEL CIMENA DI VENEZIA**
Responsabile di piatti creativi e innovativi.
- 2013/2014 **Docente**
PIANETA FORMAZIONE, Villorba (TV)
Docenza in area panificazione, pizzeria e pasticceria
- 2013/2013 **Consulente**
UNIINDUSTRIA, Treviso
Attività di consulenza
- a.s. 2012/2013 **Docente**
CFP, Centro Formazione Professionale, Lancenigo di Villorba (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria
- a.s. 2012/2013 **Docente**
CFP ENGIM VENETO "BRANDOLINI", Oderzo (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria

- a.s. 2012/2013 - a.s. 2011/2012 **Commisario esterno d'esame**
ISTITUTO ALBERGHIERO MASSIMO ALBERINI, Lancenigo di Villorba (TV)
Funzione di commissario esterno agli esami di qualifica
- a.s. 2011/2012 **Docente**
CFP, Centro Formazione Professionale, Lancenigo di Villorba (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria
- a.s.2010/2011 **Commisario esterno d'esame**
CFP, Centro Formazione Professionale, Lancenigo di Villorba (TV)
Funzione di commissario esterno agli esami di qualifica
- a.s. 2010/2011 – a.s. 2009/2010 **Docente / Docente serale**
CFP, Centro Formazione Professionale, Lancenigo di Villorba (TV)
Docenza area tecnico professionale alimentare, settore pasticceria
- Dal 2007 **Titolare**
"PASTICCERIA DA GIANNI", Paese (TV)
Gestione della succursale , amministrazione, attività di pasticceria
- Dal 1991 **Titolare**
"PASTICCERIA DA GIANNI", Treviso
Direzione e gestione della pasticceria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Corso di abilitazione all'insegnamento

CFP, Lancenigo di Villorba (TV)

Corso di formazione personalizzato

Corso con il Campione Mondiale Leonardo di Leo

Corso di formazione personalizzato

Corso con il Campione Nazionale Danilo Freguia

Corso di formazione Cast-alimenti

Etoile

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Competenze comunicative Ottima capacità di comunicazione e interazione con studenti ottenuta grazie all'attività di docenza e ai corsi di formazione tenuti

Competenze organizzative e gestionali	Ottime qualità di leadership, organizzative e di gestione grazie all'attuale direzione di due pasticcerie
Competenze professionali	Comprovatae esperienza e professionalità nel settore della pasticceria
Competenze informatiche	Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
Patente di guida	Automunito, patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Riconoscimenti e premi	<p>a.s. 2012/2013, III classificato ai Campionati Internazionali al SIGEP di RIMINI; team guidato dal sottoscritto, tema Carnevale di Venezia</p> <p>a.s. 2012/013 ,concorso nazionale del gelato al prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene in collaborazione con il M.I.G. di Longarone</p> <p>a.s. 2012/2013, III classificato al concorso "Festival della Ristorazione Regionale", premio per il migliore dessert, design e produzione.</p> <p>a.s. 2011/2012, II classificato ai Campionati Internazionali al SIGEP di Rimini ; team guidato dal sottoscritto, tema Carnevale di Venezia.</p> <p>a.s. 2010/2011, I classificato Concorso Nazionale del Cioccolato</p> <p>a.s. 2009/2010 e 2010/2011, I classificato al concorso Festival della Ristorazione Regionale, premio per il migliore dessert, design e produzione.</p> <p>1988/1987/1986, classificato ai primi posto presso il salone della pasticceria di Treviso</p> <p>1985, III classificato categoria Juniores al SIGEP di Rimini</p> <p>1984, I classificato categoria Juniores al SIGEP di Rimini</p>
Appartenenza a gruppi / associazioni	<p>Associato alla F.I.P. (Federazione Italiana Pasticcieri)</p> <p>Collaborazione con Frederic Bau (Campione mondiale della lavorazione del cioccolato)</p> <p>Collaborazione con Roberto Lestani (Campione mondiale di pasticceria)</p>

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".