

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Curriculum Vitae

MANFREDI FRANCESCO

Data di Nascita: 02/09/1971



Profilo professionale: responsabile alla panificazione/pizzeria e alla pasticceria con esperienza decennale sia in panificio di proprietà, sia in contesti di Grande Distribuzione Organizzata.

Ultimo aggiornamento HACCP Luglio 2020. corso antincendio aggiornamento 2021. Corso mulettista Gennaio 2021

Esperienze lavorative:

capo reparto GESTORE Panetteria Pasticceria iper la grande i Arese dal novembre 2015 ad oggi

Panificatore e Pasticciere

04/2013 – 03/2014 IL MIO FORNAIO SRL – Muggio (MB)

All'interno dell'attività mi sono occupato sia di panificazione che di pasticceria. Per quanto riguarda il reparto pasticceria e pizzeria ero l'unico addetto, e mi occupavo di realizzare i prodotti seguendo le esigenze della direzione: mignon, crostate, brioche, pasta lievitata (panettoni e colombe).

Gestione autonoma degli ordini di magazzino e contatto con i fornitori per l'approvvigionamento dei prodotti. Responsabile dell'igiene e del rispetto delle norme legate all'Haccp.

Vice Capo Reparto Pasticceria

09/2008 – 10/2012 AUCHAN MONZA

Presso il punto vendita Auchan di Monza ho lavorato come Vice Capo Reparto (di un team di 11 persone) all'interno del reparto pasticceria occupandomi di realizzazione di prodotti, in particolare gestivo l'approvvigionamento delle materie prime che servivano alla preparazione dei prodotti in volantino.

Mi sono occupato inoltre di aggiornamento dei prezzi relativi ai prodotti in vendita, interfaccia con i clienti per le grosse ordinazioni di pasticceria, stampa di foto su torte con colori alimentari con apposito macchinario (svolto corso per autorizzarne l'utilizzo). Supporto al reparto panetteria. Controllo delle procedure igienico-sanitarie.

Svolto corso RSU e Antincendio presso Caserma di Monza Vigili del Fuoco.

Titolare Panificio / Pasticceria

2000 – 2008 PANIFICIO MANFREDI , Milano

Produzione di pane e pasticceria, gestione amministrativa dell'attività, gestione del personale, rapporto con i fornitori, banche, organizzazione di eventi pubblici in qualità di socio dell'Associazione Panificatori.

Pasticciere

[Digitare qui]

[Digitare qui]

[Digitare qui]

1995 – 2000 PASTICCERIA BUSI SNC , Cormano (MI)

Preparazione e produzione di prodotti tipici di pasticceria (chiacchiere) con utilizzo di appositi macchinari, con produzione a catena per rifornire attività commerciali in tutto il Nord Italia.

Supporto nella fase di approvvigionamento delle materie prime e sistemazione del magazzino.

Istruzione e formazione:

1989 - ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE c/o C.A.P.A.C - Politecnico del Commercio. Milano

1990 – CORSO DI SPECIALIZZAZIONE DI DECORAZIONE DI PASTICCERIA c/o C.A.P.A.C - Politecnico del Commercio. Milano

1990 – CORSO APES: corso di pizzaiolo con utilizzo del forno a legna.

Competenze trasversali:

- Comunicazione chiara ed efficace, sia nelle interazioni telefoniche che per iscritto.
- Ottima attitudine nell'assistenza al cliente. Fondamentale nel mio lavoro è la relazione con le persone.
- Affidabile, autonomo, grazie all'esperienza ho imparato a gestire da solo il mio lavoro e qualvolta mi è capitato di dover gestire anche il lavoro degli altri, quali turni di lavoro di personale.
- Problem solving: capacità di risoluzione problemi e imprevisti.
- Mantengo un atteggiamento positivo anche in situazioni di stress.

Competenze Linguistiche:

- Inglese: conoscenza base

Competenze Informatiche:

- Sistema Operativo Windows
- Pacchetto Office, Autocad (base)
- Linux
- Internet
- Posta elettronica

Interessi:

Lettura, Calcio, Bici e Giardinaggio

autorizzo al trattamento dei miei dati personali legge 96/2003 e condivisione degli stessi.

18/05/2022

MANFREDI FRANCESCO

DICHIARAZIONE STATO ATTUALE DI OCCUPAZIONE:

RESPONSABILE / GESTORE AREA TECNICA
/ PER VITTORE SETTORE PASTICCERIA / PANE

IN FEDE

Manfredi Francesco