

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DI COSTANZO ALESSIO**
Indirizzo **VIA ROMA 185, 80020 FRATTAMINORE (NA)**
Telefono **+39 081 8302491**
E-mail **alessiodicostanzo@gmail.com**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 20/02/1957

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Giugno 1983 - Presente
Pasticceria Di Costanzo
Pasticceria e Caffetteria
Fondatore e titolare

Capo pasticciere con formazione in gelateria, lievitati prima colazione e pasticceria salutistica ed esperienza di +40 anni in ruoli affini, grazie a cui ha sviluppato un'ampia conoscenza delle modalità di preparazione di pasticceria fresca e secca, ottima capacità di resistenza allo stress e alla fatica e abilità nel calcolare la resa delle materie prime. Leadership ferma e sicura, piena conoscenza della partita di assegnazione e delle preparazioni nei loro singoli elementi e forte motivazione.

- Responsabile della progettazione creativa della pasticceria
- Pianificazione e realizzazione della produzione giornaliera e settimanale
- Gestione di un team di 8 dipendenti, supervisionandone i processi di selezione, formazione e crescita professionale
- Esecuzione di decorazioni e nuove proposte di pasticceria
- Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP

Competenze

Pasticceria fresca e secca
Lievitati
Tecniche di lavorazione manuale
Creme e farciture
Cioccolateria
Gelateria
Cake design
Porzionatura e controllo dei costi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2012 Corso di lievitati presso Saima Academy
- 2006 Corso di Pasticceria Napoletana presso Associazione Pasticcieri Napoletani
- 2002 Corso di Corso di Pasticceria Salata presso Associazione Pasticcieri Napoletani
- 1998 Diploma Pasticciere
- 1968/1971 Diploma Terza Media

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA ITALIANO

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PROFESSIONALI**

Coordinamento e amministrazione di personale, progetti e bilanci
Ottime competenze di team working e team leading
Ottime competenze relazionali e comunicative
Ottime capacità di gestione e organizzazione eventi
Ottime capacità di relazionarsi con i clienti e con il personale

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Ottima conoscenza di tutti i macchinari da laboratorio di pasticceria

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE**

Ottime capacità creative
Disegno e pittura

PATENTE O PATENTI

Patente B

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.
Dichiaro di essere consapevole di quanto comporta l'affermazione della veridicità di quanto sopra rappresentato e di essere a conoscenza delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa" ed in particolare di quanto previsto dall'art. 495 del Codice Penale in caso di dichiarazioni mendaci o di false attestazioni.
Autorizzo il trattamento dei dati personali, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30.6.2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"