



GIUSEPPE GAGLIARDI

Maestro Pasticcere

Curriculum vitae

Nato: Mileto (VV) il 22/05/67
Indirizzo: Via G. Cesare, s/n Desenzano del Garda (BS)
Tel.: 030/9901830 – 338/8038995
Fax.: 030/9901830
Sito Internet: www.giuseppgagliardi.it
E-mail: info@giuseppgagliardi.it

Esperienze professionali

Da febbraio 2008 ad oggi

Incarico di docente di tecnica di Pasticceria presso **CAST Alimenti** (centro Arte,Scienza e Tecnologia dell'Alimento) di Brescia

Da gennaio 2008 ad oggi

Incarico di docente di tecnica di Pasticceria presso **ALMA** (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana) di Colorno (Parma)

Da marzo a giugno 2009

Incarico di docente di tecnica di Pasticceria presso l'**Associazione San Patrignano**, Corso "Operatore della produzione di pasticceria"

Settembre 2007

Consulente tecnico per Carpigiani – ALI GROUP SPA

Ottobre 2006

Consulente tecnico per alcune aziende produttrici di semilavorati per la pasticceria e segue personalmente l'avvio alla produzione di pralineria e soggetti in cioccolato presso laboratori artigiani in tutta Italia.

Da giugno 2006 ad oggi

Incarico di docente per l'attività di promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici regionali in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna:

- **Copenaghen**
- **Oslo**
- **Paderborn (Germania)**
- **Helsinki**
- **Londra**

Da ottobre '95 ad oggi

- Incarico di Docente di tecnica di pasticceria presso la **Scuola Regionale Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO)**

Febbraio 1999

- **Incarico di Docente per la terza area** presso la **Scuola Alberghiera G. Magnaghi di Salsomaggiore Terme (PR)**

Autunno 2000 Costituito un gruppo di lavoro per diffondere la conoscenza e la salvaguardia del "Theobroma Cacao". Creata manifestazione itinerante "Il Cioccolato: un mondo da scoprire e salvare"

- Incarico di Docente tecnico pratico per i corsi di formazione al lavoro:

- "Speciale Pasqua" (soggetti di cioccolato e nuove tecniche di decorazione) – Gennaio 2000
- "Dessert al piatto" – Marzo/Aprile 2000
- "Torte monumentali" – Marzo/Aprile 2000
- Cioccolato: soggetti e pralineria – Marzo/Aprile 2001
- "Torte moderne" – Marzo/Aprile 2001
- La finissima biscotteria --Maggio/Giugno 2001
- Pasticceria salata per aperitivi a buffet – Gennaio/Marzo 2002
- Pane speciale da ristorazione e grissini – Marzo/Aprile 2002
- Zucchero tirato e soffiato -- Aprile/Maggio 2002
- Prodotti per prima colazione -- Febbraio/Marzo 2003

Chef Patissier presso le seguenti strutture:

- "La Fenice" Catering – Internazionali di Tennis a Roma -- Maggio '99
- Hotel le Palme, Milano Marittima -- Stagione estiva '99
- Hotel Le Palme, Milano Marittima -- Stagione estiva '98
- Ristorante VIP, Internazionali di Tennis a Roma -- Maggio '98
- Hotel Aurelia, Milano Marittima – Stagione estiva '97
- Hotel Gallia, Milano Marittima – Stagione estiva '96
- Hotel Mare Pineta, Milano Marittima -- Stagione estiva '95
- Valtur spa – Villaggio turistico a Mauritius -- Novembre '94/Maggio '95
- Valtur spa – Villaggio turistico a S. Stefano (Sardegna) -- Stagione estiva '94
- Valtur spa – Villaggio turistico a Mauritius -- Novembre '93/Maggio '94
- Valtur spa – Villaggio turistico di Marilleva (TN) -- Stagione estiva '93
- Panificio Mirafiori, Torino – Marzo '88/Maggio '93

03/87-03/88 Prestato Servizio Militare, presso la mensa ufficiali della caserma "Sesto Palestro" di Torino

10/82-03/87 Pasticceria "Amore", Torino; Assunto come apprendista pasticcere

Educazione

Anno scolastico 81-82 Ist. Arte Bianca Torino
- attestato Professionale di Tecnico Dolciario

Anno scolastico 91-92 Ist. Atheneum – Torino
- Diploma di Ragioniere

Si sottoscrive confermando che tutto quanto sopra dichiarato corrisponde a verità. Si autorizza il trattamento dei dati personali in conformità a quanto previsto dalla Legge 675/96.

Desenzano del Garda, 10 gennaio 2010

Giuseppe Gagliardi

Via G. Cesare, s/n CAP 25015 Desenzano del Garda (BS)
Tel/Fax: 030/9901830 Cell: 338/8038995
E-mail info@giusepegagliardi.it