

INFORMAZIONI PERSONALI

Francesca Rucci


 Via Bernardino Luini 27, Brissago-Valtravaglia 21030 -VA-
 Data di nascita 22.07.1995 | Nazionalità Italiana

Chi Sono

Professionista nel settore della pasticceria, si distingue per le sue competenze e la costante ricerca dell'innovazione. Grazie alle diverse esperienze maturate, unisce tecnica e creatività per sviluppare prodotti di alta qualità, sempre attenti all'evoluzione del gusto e delle tendenze del settore.

TITOLO DI STUDIO

Diploma in Amministrazione finanza e marketing
 Diploma come operatrice delle produzioni alimentari nel settore pasticceria

**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Anno 2023 Specialist Pasticceria
 Accademia Francesco Bologna

Settembre 2023 Ho partecipato al "Panettone day", conquistandomi la finale tra 350 panettoni più Buoni di tutta Italia, concorso tenuto in Galleria a Milano e organizzato da maestri Di alta classe, tra cui Carlo Cracco e Gino Fabbri

Luglio 2019 ad oggi Pasticceria Gelato Cafè. Mesenzana -va-
 Pasticcera presso la pasticceria Gelato caffè.
 Responsabile di laboratorio, organizzazione personale.
 Pasticceria esclusivamente artigianale, mi occupo della preparazione di brioches, torte da credenza, torte fresche, torte per grandi occasioni come matrimoni, pasticceria moderna, pasticceria classica italiana, mignon, grandi lievitati come colomba e panettone, biscotteria e pasticceria salata. Ottimo utilizzo della pasta di zucchero, dalle torte decorate a soggetti in 3d.
 Ricerca e sviluppo di nuove ricette, ricercando gusti apprezzati dalla clientela. Continua ricerca di ingredienti di ottima qualità e stagionalità.
 Preparazione linea di gelateria, torte gelato.
 Gestione del laboratorio, gestione scorte, organizzazione merce, ordini e magazzino, rapporto con fornitori e gestione costi materie prime.
 Ottimo spirito di squadra, precisione, pulizia

Da Luglio 2018 a Luglio 2019 Pasticceria Dolce Smeraldo
 Ho lavorato presso la pasticceria Dolce smeraldo.
 Mi occupavo di qualsiasi preparazione di pasticceria, dalla biscotteria, alle brioches, torte, mignon, ecc...
 Organizzazione del laboratorio e gestione del magazzino.

Dal Aprile 2017 a Luglio 2018 Pasticceria Gelato Cafè
 Apprendista pasticceria presso la pasticceria Gelato Cafè.
 Ho acquisito tutte le basi della pasticceria italiana.
 Ho imparato l'organizzazione e la gestione del laboratorio e del magazzino.

Da Febbraio 2016 a Aprile 2017 Panificio Pasticceria Gustarè
 Ho lavorato presso la pasticceria Gustarè come apprendista.
 Mi occupavo di preparazioni di pasticceria fresca, preparazione pasticceria salata, pizze focacce.

2016/2018

Snack Bar Centro, Ponte Tresa –CH-

Ho lavorato presso lo Snack Bar centro come barista, cameriera.
Mi occupavo di preparazione colazioni, pranzi, aperitivi.

2016

Ho frequentato il [centro di formazione professionale](#) a Varese acquisendo il diploma come operatrice nel settore alimentare in ambito pasticceria. Ho effettuato uno stage nel periodo della formazione presso la Pasticceria Dolce Smeraldo di Luino –va-. Ho acquisito le nozioni base di pasticceria con un esame finale concluso a pieni voti.

2014

Diplomata in Amministrazione finanza e marketing.

Dall'età di 14 anni ho lavorato stagionalmente presso i ristoranti avuti in gestione dai miei genitori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Ho conseguito il diploma come operatrice delle produzioni alimentari nel settore pasticceria
- Ho conseguito il diploma in Amministrazione Finanza e Marketing
- HACCP, norme d'igiene
- Legge 626 sicurezza sul lavoro
- Corso sicurezza
- Corso di Gelateria artigianale e piccola pasticceria
- Ho frequentato diversi corsi di pasticceria giornalieri

ULTERIORI INFORMAZIONI

Lingua madre

Italiana

Tedesco e inglese conoscenza a livello scolastico

Patente

B automunita

Referenze disponibili su richiesta

Disponibilità immediata full-time e part-time.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del decreto legislativo 196/2003 e all'art. 13 del regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.