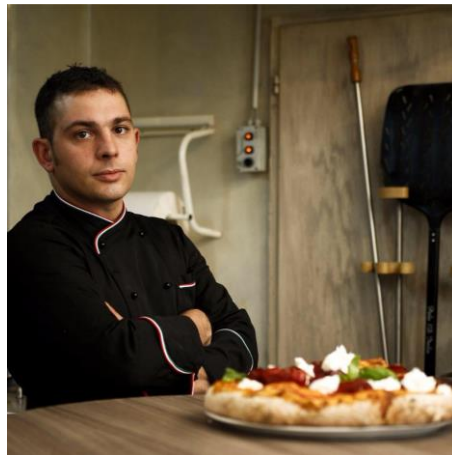


Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Francesco Bologna**
Indirizzo(i) Via Statale 3C
21031 Cadegliano Viconago (VA)
Telefono(i) 3337719166
E-mail info@accademiafrancescobologna.com

Cittadinanza Italiana
Data di nascita 22/06/88
Sesso M
Madrelingua Italiano
Patente B

Istruzione e Formazione

Date 2002/2003
Titolo della qualifica rilasciata Licenza media
Principali tematiche/competenza professionali possedute Inglese, francese, informatica
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione Istituto Pappalardo
Livello nella classificazione nazionale o internazionale Internazionale
date 2009/2010
Titolo della qualità rilasciata Diploma di maturità tecnico dei servizi alberghieri e ristorativi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Ipsar di Castelvetro "Virgilio Titone"
votazione 60/100
date 10.05.2023
Titolo della qualifica rilasciata **AFC (Attestato Federale Capacità Cuoco)**
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione CONFEDERAZIONE SVIZZERA - BERN
SEFRI – Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione

Nome e indirizzo del datore di lavoro



Esperienza lavorativa come stage:

- Ristorante/Pizzeria “**Sole Luna**” di Giovanni Garamella via 103 ovest – Campobello di Ma zara/Tre fontane (TP);
- Ristorante/Pizzeria “**Egoiste**” di Giuseppe Di Maio & Lombardino Patrizio via Victor Hugò N°113-Castelvetrano;
- Ristorante/Pizzeria “**Baffo’s**” a Selinunte/Castelvetrano (TP);
- Ristorante/Pizzeria “**Falsopepe**” a Castelvetrano (TP);
- Baglio “**Cuore di Dioniso**” a Selinunte/Castelvetrano (TP);
- Ristorante/pizzeria “**New Golden**” di Antonio Risalvato via Giovanni Gentile N. 48 – Castelvetrano (TP);
- Hotel “**K2**” a Lido Adriano viale Tetrarca, 457 (RA)
- Ristorante pizzeria “**Capitello**” a Castelvetrano (TP)

Esperienza lavorativa dipendente:

- Hotel “**Aureus**” a Triscina/Castelvetrano come commis di sala durante tutta la stagione estiva(TP)
- **C.S. Catering S.R.L.** via felice orsini 91022 Castelvetrano al ristorante “Mediterranee” di Tre Fontane come cameriera di sala dal 12/07/08 al 06/09/08 come chef de rang (TP)
- **Badrutts Palace Hotel** via Serlas, 27 7500 St. Moritz, Switzerland dal 21/12/2008 al 13/01/2009 come commis d’etage al room service
- **La Zagara snc di Catalano G & C.** via cb 25 n. 12 di Campobello di Mazara come chef de rang durante al stagione estiva dell’anno 2010 e 2011 come pizzaiolo
- **La Zagara snc di Catalano G & C.** via cb 25 n. 12 di Campobello di Mazara da 19/07/2012 a 09/09/2012 come pizzaiolo
- **Bar bistrot cremeria di Crifasi Maria piazza Garibaldi**, Angera (VA) dal aprile 2012 al 31.12.2014 a come pizzaiolo.
- **Pizzarella**, Via Cantonale 36, Lamone Cadempino (Svizzera) – collaborazione come tecnico specializzato nella preparazione, maturazione, lievitazione dell’impasto
- **Buon Gusto**, Via Kosciuszko 4, Vezia (Svizzera) dal 2015 al 2016 in qualità di pizzaiolo professionista
- **La Botte**, Via San Gottardo 240, Pollegio (Svizzera) dal 2016 al 2017 in qualità di pizzaiolo professionista
- **Il Terrazzo**, Locate Varesino dal 1.01.2017 al 01.01.2018 in qualità di pizzaiolo

Esperienza lavorativa Tecnico professionista:

- **Cicciopizza di Francesco Bologna**, Via Luino 6, Lavena Ponte Tresa (VA) dal 2018 al 2023 in qualità di titolare della pizzeria e di Istruttore Professionista per corsi di formazione e aggiornamento professionale nel settore dell’alimentazione e in particolare Pizzeria e Panificazione;
- **APW International**, dal 13.02.2018 fino al 31.12.2019 in qualità di Istruttore Pizzaiolo professionista
- **Micro Onda Group S.a.s.** – Centro di Formazione Internazionale, Piazza Conciliazione N. 5 20123 Milano dal 2021 al 2023 in qualità di Formatore Pizzaiolo Professionista
- **Molino Spadoni SPA**, Via Ravagnana 746 – 48125 Coccolia (RA) dal 2013 in corso, in qualità di **Chef Ambassador** specializzato nella funzione **Tecnica Commerciale** delle farine e prodotti gelo come pane, pizza, pinze ect..

- **IT.A.GA SRL**, via Voldomino 66 – 21016 Luino (VA) dal 2023 in corso, in qualità di **Tecnico di produzione specializzato** per la realizzazione di prodotti gelo e in ATM altamente innovativi da immettere nel mercato. In modo particolare specializzato per la produzione di pizza, pane, grandi lievitati, biscotti.

Attestazioni - Premiazioni



- Gran Premio Pizza novità 2013” - Fiera Host di Milano - NIP
N. 1 Classificato Coreografia, Categoria Pizza Classica emesso il 18-23/2013
- 15 Campionato Mondiale della Pizza “Spigamica” - Rimini Fiera - NIP
N. 4 classificato, Categoria Pizza Classica emesso il 20.01.2014
- 16 Campionato Mondiale della Pizza del Futuro - Rimini Fiera - NIP
N. 4 classificato, Categoria Pizza Tonda emesso il 19.01.2015
- 16 Campionato Mondiale della Pizza del Futuro - Rimini Fiera - NIP
N. 2 classificato, Categoria Pizza Dessert emesso il 19.01.2015
- Campionato mondiale della Pizza, Parma
Attestato di presenza emesso il 27.05.2015
- Campionato Pizza da Oscar, Firenze
Concorso Pizza Classica, con merito N. 4 classificato emesso il 06.12.2016
- 2 Trofeo Internazionale di Pizza alla Castagna, Segni
Attestato di Partecipazione emesso il 16-17.10.2017
- 15 Campionato Mondiale della Pizza World Gourmet Pizza, Rimini Fiera - NIP
N. 3 classificato, Categoria Pizza Senza Glutine Gourmet emesso il 17-20.02.2018
- 3 Campionato Mondiale “Un po di Pizza” – Cobola
N. 2 classificato, Categoria Pizza Classica emesso il 30.10.2018
- Premiazione Associazione operatori e consumatori della Ristorazione Italiana, Pizza in the world con dicitura “con la sua arte diffonde e tramanda la storia della pizza nel mondo emessa nel 2019
- Qualificazione e riconoscimento nel Registro Eccellenze Italiane – per l’attività commerciale Ciccipizza - Anno 2019
- Qualificazione e riconoscimento nel Registro Eccellenze Italiane – per l’attività commerciale Ciccipizza - Anno 2020

In qualità di **Project Manager & Tecnico Commerciale**
Accademia Francesco Bologna– sede in Via Voldomino 66- Luino (VA)
 nasce con l’obiettivo di promuovere le attività Commerciali nel settore della alimentazione attraverso la formazione professionale, l’affiancamento ed il supporto tecnico e pratico . In particolare si occupa:

Progetti e cariche ricoperti

1. CONSULENZA TECNICA
2. CONSULENZA COMMERCIALE
3. FORMAZIONE PROFESSIONALE
4. TECNICO COMMERCIALE
5. ORGANIZZAZIONI EVENTI E MEETING
6. INTERMEDIAZIONI COMMERCIALI

Ulteriori informazioni

Disponibilità lavorativa ad affrontare nuovi progetti e sfide lavorative che possano garantire una crescita professionale sia a livello Nazionale sia a livello Internazionale.

Francesco Bologna

