



GAETANO GAROFALO

SPECIALIST PIZZA



19, rue de
Huttendorf

FORMAZIONE

Tecnico dei Servizi Ristorativi

Any City

2000-2006

COMPETENZE

Istruttore
Tecnico impasti
Tecnico Farine
speciali

LANGUAGE

Italiano: Madrelingua
Francese: Avanzato

CHI SONO

Specializzato in impasti tradizionali e innovativi, prefermenti, gestione delle farine e cotture su diverse superfici, combina conoscenze teoriche approfondite con un approccio pratico ed efficace. Il suo obiettivo è formare professionisti capaci di realizzare prodotti di alta qualità, rispettando le tecniche dell'arte bianca e le moderne esigenze del settore.

ESPERIENZE LAVORATIVE

In Corso

Imprenditore

Delizie di Napoli

In Corso

Specialist Pizza

Accademia Francesco Bologna



In corso

Ambassador Pizzaioli

Molino Spadoni

06.2021

Imprenditore



La casa della Pizza

06.01.2015 - 11.02.2020

1 Pizzaiolo

Il Giardino D'Italia

06/2012- 09-2014

1 Pizzaiolo

I monelli Mangioni



2003-2012

Pizzaiolo /Cuoco/ Barman

Ristoranti /Pizzerie/ Villaggi turistici

TITOLI

2018:

Vice Campione France Pizza Tour (Qualificato per la finale del Campionato Francese di pizza a Parigi)

2019:

10 classificato Finale del Campionato di Francia di pizza su 150 miglior pizzaiolo di Francia

2020:

3 classificato nel France pizza Tour (Qualificato per la finale del Campionato Francese di pizza)

2021:

1 classificato Campione Italiano Pizza Napoletana STG

2021:

1 classificato Campione Italiano Pizza senza glutine

2021:

2 classificato Campione italiano della Pizza in Pala

2021:

3 classificato Campionato Italiano Pizza Velocità

2021:

3 classificato Campionato Francese di pizza su 150 partecipanti (Miglior Pizzaiolo di Francia)

2022:

**Partecipazione Terzo Campionato mondiale per squadre
Palermo -Federation de pizzaiolos Fracaise**

2024:

3 classificato a la Coupe de France de pizzaiolos

2024:

3 classificato au trophée mondial de la pizza nella categoria Pasta, Squadra e Focaccia

