



Informazioni Personali:

Cognome e nome: **Andreoletti Bruno**

Nato a: **Brescia il:13/08/1987**

Residente : Offlaga via Marconi 53

CAP: 25020 Tel :327 5830735

Email: pasticceriaandreoletti@email.it

Informazioni Professionali:

Dal 2004/2009: Ho lavorato come dipendente presso la Pasticceria Veneto di Iginio Massari

Dove ho maturato la mia esperienza professionale ,avendo avuto la fortuna di trovare un grande maestro dove ho svolto mansioni in tutti i vari reparti della del laboratorio, con un attenzione particolare al reparto dei lievitati .

- Nel 2009** Ho aperto la mia prima pasticceria ad Offlaga (pasticceria Andreoletti) dove nel frattempo abbiamo avuto molti riconoscimenti da guide e da riviste del settore.
- Nel 2013** Ho ideato un lievitato per rendere omaggio al patrono del paese(Dolce di sant imerio)
Poco dopo riconosciuto con il marchio De.co.(denominazione comunale di origine) diventando così, il Dolce tipico di Offlaga.
Riconosciuti dal Gambero rosso come una delle 9 pasticcerie migliori della Provincia (Bs).
- Nel 2015** Ho aperto la seconda pasticceria a Brescia (pasticceria Andreoletti Brescia) una pasticceria storica
Con 104 di Attività .
- Nel 2017** 21 Ottobre a Nantes Partecipo con il team Italia 2 classificato Coupe d' Europe de la boulangerie nella categoria Viennoiserie .
3 Classificato miglior panettone al Cioccolato d'Italia
2 Classificato Panettone d'autore (richemont club Italia)
- Nel 2018** 1Classificato Miglior panettone al Cioccolato d'Italia
2 Classificato Miglior Panettone Tradizionale d'Italia
- Nel 2019** 1 classificato Miglior dolci d'Italia Colomba classica

Formazione:

Ho frequentato il Cfp Canossa di Mompiano (Bs) Conseguendo il diploma di

Aiuto Pasticcere .

Durante il periodo che lavoro in proprio seguo costantemente corsi di aggiornamento.

Andreoletti Bruno.