

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Andrea Tedeschi
Indirizzo Via Matilde di Canossa 3/10 , 40069 Zola Predosa (BO)
Telefono **051.756130**
cellulare 339 7247827

E-mail info@pastrylab.it
pastrylab.at@gmail.com

Nazionalità ITALIANA

Data di nascita 16.09.1979

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 1997 al 2003

Lavoratore dipendente presso Pasticceria La Dolce Vita ,
Valsamoggia - Bazzano (BO)
Attività familiare nata nel 1990

Dal 2003

Socio Titolare e Amministratore delegato presso Pasticceria La
Dolce vita, Valsamoggia – Bazzano.

Gennaio 2005-2006-
2008-2010

Partecipazione lavorativa e dimostrativa presso CLUB ARTI E
MESTIERI (Sigep - Rimini)

dal 2011

Cofondatore assieme a colleghi pasticceri dell'Associazione
Pasticceri Bologna

dal 2017

Docente presso scuola di cucina "Otto in cucina"

dal 2018

Titolare laboratorio di pasticceria Pastry Lab (Bologna)

ISTRUZIONE

Anno 1994/1995

Licenza Scuola Media

Anno 1995/1996

Istituto Alberghiero Scappi presso Casalecchio di Reno (Bologna)
- Diploma Non conseguito -

FORMAZIONE

Gennaio 2002	Corso di Pasticceria (dimostrazione) presso Carpigiani (Bologna)
Marzo 2003	Corso Lievito madre Istituto Etoile (Sottomarina di Chioggia)
Maggio 2004	Corso di Zucchero tirato e soffiato (Cesenatico)
Febbraio 2006	Corso Panificazione in pasticceria – con Piergiorgio Giorilli (Bologna)
Ottobre 2007	Corso Praline di Cioccolato presso SELMI – con Omar Busi (Cuneo)
Maggio 2008	Corso Semifreddi presso Carpigiani (Bologna)
Settembre 2008	Corso Praline presso Condirama Felchlin (Svizzera)
Novembre 2008	Corso di I livello Vino organizzato da SLOWFOOD (Bazzano)
Giugno 2009	Corso Praline presso Chocolate Academy Callebau (Belgio)
Dal 2010 al 2014	Corsi organizzati dal Gruppo Pasticceri Bologna: <ul style="list-style-type: none">- Pastasfoglia, Mignon, Mousse e semifreddi (Leonardo di Carlo)- Lievitati, Frolla, Creme, Bigné (Gino Fabbri)- Mignon , food cost (Lucca Cantarin)- praline , soggetti in cioccolato, uova pasquali (Sonia Balacchi)- torte da forno, praline, soggetti in cioccolato (Alexandre Bourdeaux)
Novembre 2013	Corso di perfezionamento “catena del freddo” presso pasticceria La Dolce Vita (Cristian Beduschi)
Febbraio 2016	Corso di perfezionamento soggetti in cioccolato presso pasticceria La DolceVita (Omar Busi)
Giugno 2017	Glasse e Decorazioni (Emmanuele Forcone)
Settembre 2017	Monoporzioni (Gianluca Fusto)
Giugno 2018	Brioches e Monoporzioni (Luca Montersino)

**CONCORSI, DIMOSTRAZIONI
E PARTECIPAZIONI ATTIVITÀ**

Gennaio 2008	Concorso “ Crea il tuo dolce espresso” organizzato da Essecaffè presso Sigep Rimini. (classificato al secondo posto)
Luglio 2008	Award Del Pasticcere (riconoscimento al team Emilia Romagna per “il dolce più light” e “il dessert più tecnologico”)(cast alimenti)
Gennaio 2010	Concorso “Torta di S. Valentino” organizzato da Debic e Macè presso Sigep Rimini (classificato al secondo posto)
Novembre 2012	Dimostrazione Cioccolato presso Cioccoshow Bologna
Aprile 2013	Dimostratore al corso “Lievito Madre”organizzato da Slowfood (Bazzano)
Anno 2014	Giudice al concorso “Intortiamoci” presso pasticcerie provincia di Bologna
Giugno 2014	Partecipazione al concorso ”Gara per la migliore torta degli addobbi”(classificato al primo posto)
Novembre 2016	3° classificato concorso “miglior panettone a Lievito naturale di Bologna”
Novembre 2017	2° classificato concorso “miglior panettone a Lievito naturale di Bologna”
Novembre 2017	1° classificato concorso regionale Sweet Bologna Rivisitazione Torta di riso
Edizione 2017	Tourtèlin
Edizione 2016 2017- 2018	Chef al Massimo
Settembre 2018	Partecipazione al “Mortadella Please”
Gennaio- luglio 2019	Assistente demo Valrhona Docente presso Iscom Bologna e Iscom Ferrara

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI E RELAZIONALI**

Ottime capacità di coordinamento di gruppo di lavoro,ottimo rapporto con i colleghi, interesse nel lavoro di gruppo.
Conoscenza pacchetto office
Conoscenza e utilizzo Cooki (ricette ed etichettatura)
Conoscenza programma tracciabilità
Conoscenza della lingua inglese a livello scolastico

Bologna, Luglio 2019

In fede

Tedeschi Andrea