

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Marcaccioli Fabrizio**


(Italia)

✉ fabriziomarcaccioli@gmail.com

Data di nascita 30/06/1983 | Nazionalità Italiana

## DICHIARAZIONI PERSONALI

Amministratore delegato Pasticceria Etrusca SRL

Passione e Amore per il mio lavoro mi hanno portato in questi anni a raggiungere un'elevato standar di preparazione in tutti i settori riguardanti la pasticceria, la caffetteria e la ristorazione, e non solo nella produzione ma anche nella vendita, nell'organizzazione di eventi.

 ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

01/08/2002–28/02/2015

**Pasticcere /Barmann /Cuoco**

Pasticceria Etrusca SRL, Perugia (Italia)

Realizzazione di lieviti dolci e salati anche da ricorrenza, eccellente uso di tutti i macchinari forno refrattario, forno rotor, forno statico, sfogliatrici planetarie, impastatrici, raffinatrici, mantecatori e pastorizzatori gelato e creme, temperatrici, celle da lievitazione, abbattitore, decorazione e creazioni con isomalto, pasta choux, pasta frolla all'italiana, alla Francese e all'Inglese, pasticceria secca, torte classiche, artistiche, in pasta di zucchero, mignon tradizionali e innovative, creazione di glassa a specchio, gelato, gelato a sorbetto, pizza alla pala, pizza in teglia, pasta sfoglia sia per prodotti dolci e salati, realizzazione macarons, eclairs, meringa all'italiana e alla francese, decorazione e farcitura di prodotti dolci e salati, creazione e rinfresco lievito madre, preparazione dolci tipici italiani e dele varie Festività, carnevale, Pasqua, Natale, temperaggio e lavorazione e decorazioni artistiche di cioccolato, utilizzo dell'aerografo, confezionamento e vendita di tutti i prodotti realizzati.

Realizzazione e uso dei macchinari per la realizzazione di caffè espresso italiano e cappuccino e tutte le loro varianti, realizzazione di tutti i cocktail ufficiali iba, allestimento e preparazione buffet per eventi.

Preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti e dessert principali della tradizione italiana.

Allestimento buffet per venti.

01/03/2015–alla data attuale

**amministratore delegato/ Pasticcere /barmann /Cuoco**

Pasticceria Etrusca srl, Perugia (Italia)

Realizzazione di lieviti dolci e salati anche da ricorrenza, eccellente uso di tutti i macchinari forno refrattario, forno rotor, forno statico, sfogliatrici planetarie, impastatrici, raffinatrici, mantecatori e pastorizzatori gelato e creme, temperatrici, celle da lievitazione, abbattitore, decorazione e creazioni con isomalto, pasta choux, pasta frolla all'italiana, alla Francese e all'Inglese, pasticceria secca, torte classiche, artistiche, in pasta di zucchero, mignon tradizionali e innovative, creazione di glassa a specchio, gelato, gelato a sorbetto, pizza alla pala, pizza in teglia, pasta sfoglia sia per prodotti dolci e salati, realizzazione macarons, eclairs, meringa all'italiana e alla francese, decorazione e farcitura di prodotti dolci e salati, creazione e rinfresco lievito madre, preparazione dolci tipici italiani e dele varie Festività, carnevale, Pasqua, Natale, temperaggio e lavorazione e decorazioni artistiche di cioccolato, utilizzo dell'aerografo, confezionamento e vendita di tutti i prodotti realizzati.

Realizzazione e uso dei macchinari per la realizzazione di caffè espresso italiano e cappuccino e tutte le loro varianti, realizzazione di tutti i cocktail ufficiali iba, allestimento e preparazione buffet per

eventi.

Preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti e dessert principali della tradizione italiana.

Allestimento buffet per venti.

Gestione ordini e pagamenti con i fornitori.

Gestione contabilità aziendale.

Coordinamento personale per tutti i reparti dell'attività lavorativa.

Responsabile Marketing azienda e gestione pagine social dell'azienda.

Utilizzo di Pc, sistemi software per contabilità, registratori di cassa,

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1997-2002

**OPERATORE PROGRAMMATTORE TECNICO ELETTRICO  
ELETTRONICO DELLE INDUSTRIE**  
IPSIA CAVOUR MARCONI, PERUGIA (Italia)

Livello 5 QEQ

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

inglese

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	C1	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Eccellenti competenze comunicative di gestione, produzione, organizzazione e di lavoro in gruppo acquisite durante la mia esperienza lavorativa prima da dipendente poi da amministratore nell'attività di Pasticceria, Gelateria, Cuoco, Web marketing.

Competenze organizzative e gestionali

Eccellenti capacità di gestione, produzione, organizzazione e di coordinamento di lavoro in gruppo, acquisite durante la mia esperienza lavorativa prima da dipendente poi da amministratore nell'attività di Pasticceria, Gelateria, Cuoco, Web marketing.

Competenze professionali

**Eccellente padronanza dei processi di controllo di produzione e di qualità e di vendita.**

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altre competenze    Attestato hacop  
                            Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione RSPP  
                            Attestato di Formazione Primo Soccorso  
                            Attestato di Formazione Antincendio Evacuazione

Patente di guida    A, B

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali    Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196  
"Codice in materia di protezione dei dati personali."

