

INFORMAZIONI PERSONALI

Stefano Pasqualini

Data di nascita 25/11/1966

POSIZIONE RICOPERTA

Artigiano della panificazione e pasticceria / commercianteESPERIENZA
PROFESSIONALE

1982–1993

FornaioPanificio "Pasqualini Romano"
Via Rovigo 103, 37045 Legnago (Italia)

1994–alla data attuale

Fornaio e pasticcere"Pane & Caffè" di Pasqualini Stefano
Via rovigo 103, 37045 Legnago (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1995–2005

consigliere e vicepresidente dell'associazione panificatori (as.pan) di
Verona

2005–2014

delegato regionale associazione panificatori

2008

"Fiera del Gusto " presso area Exp Cerea (VR)

2011

Progetto "Sana educazione alimentare" presso scuola primaria di
primo grado del circolo di Legnago

2012–2013

"Oltre il forno" progetto pane al carcere di Montorio

COMPETENZE PERSONALI

- Lingua madre** italiano
- Competenze comunicative** Capacità nella gestione del team di lavoro;
attitudine al contatto con la clientela;
atteggiamento costruttivo e senso di adattamento rispetto allo sviluppo dei prodotti richiesti dal cliente
- Competenze organizzative e gestionali** Ottime capacità gestionali grazie all'esperienza ventennale come imprenditore, titolare e responsabile della produzione della mia azienda. Ho sviluppato nel tempo una forte capacità di lavorare in gruppo, ad essere empatico e flessibile a seconda del personale da gestire. Fondamentale l'organizzazione e gestione del tempo per favorire un feed back positivo. Sono esperto nella pianificazione e nella gestione di progetti che valorizzano particolari tipologie di farine e di tecniche della lavorazione dell'impasto che puntano a mantenere la qualità e la tradizione del prodotto.
- Competenze professionali** Panettiere artigiano qualificato, con documentabile esperienza maturata nel settore della panificazione tradizionale nell'azienda di famiglia. Capace di svolgere la propria attività con passione, e in grado di gestire l'intero processo di preparazione del pane, dalla fermentazione dell'impasto alla sua cottura, applicando esclusivamente le migliori tecniche di panificazione. Esperto nella conservazione ottimale di tutti i prodotti finiti, come di tutti gli ingredienti utilizzati, e dei macchinari, nel rispetto delle più severe norme igieniche in vigore.
Oltre ai prodotti da forno ho introdotto alla produzione la pasticceria per far fronte alle nuove esigenze di mercato: per esempio le brioches ed i mignon per la colazione dei nostri clienti, consumati con un buon caffè. Grazie all'avvio della nuova attività che include il bar, per un'attività che sia in grado di soddisfare la clientela da ogni punto di vista.



Autorizzo il trattamento dei miei
dati personali DLGS 196/2003

