INFORMAZIONI PERSONALI

Pier Paolo Magni

[redacted]

Maschio | 05/10/1950| italiana

Consulente internazionale
Accademia della pasticceria e della gelateria

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Dal 1972 ad oggi

docente alla scuola CAST Alimenti di Brescia e consulente di importanti riviste del settore

direttore dei corsi professionali della scuola " Villa Giulia " di Lecco

fondatore e presidente della " A.S.P.A.L.B. " Associazione Pasticceri Lecco e Brianza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1965

Apprendista presso la pasticceria " Albani " di Merate (Lc), successivamente presso la pasticceria " Sirtori " di Monticello (Lc) e poi presso la pasticceria Comi di Missaglia (Lc)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Sostituire con la lingua (e) madre

Altre lingue

COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Competenze organizzative e gestionali

Competenze professionali

Competenze informatiche

Patente di guida

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
Presentazioni
Progetti
Conferenze
Seminari
Riconoscimenti e premi
Appartenenza a gruppi / associazioni
Referenze

1972: primo posto alla fiera di Milano tema " le quattro stagioni " .
1973: 2° classificato al SIGEP di Rimini col tema : " soggetto giapponese " .
1974, '75 e '76: capo squadra concorsi nazionali di pasticceria . Nel 1983 vince lacoppa " Pasticceria Internazionale " per la lavorazione dello zucchero alla fiera di Padova (Oscar d' oro).
1983: cornetto d'oro per la decorazione artistica a Milano, frequenta inoltre corsi di aggiornamento professionale alla scuola " Richemond " di Lucerna (Ch) e alla scuola " Yssingeaux " (Fr)
1999: medaglia d' oro al concorso accademico sui salatini " eccellenza nella bontà " .
2000: medaglia d' argento 2° posto al concorso a squadre alla Coppa Europea di pasticceria a Roma .
2002:1° posto Coppa Europea di pasticceria, concorso a squadre campione d' Europa .
2003: 3° classificato Campionato Mondiale a squadre Coppa del Mondo di Gelateria, al " Dolc' è " di Torino .
2004: riconoscimento dell' Accademia come " Pasticciere dell' anno 2004 " e nel 2006 è Campione del Mondo di gelateria .
2006: primo classificato campione del mondo gelateria a squadre
2012: primo classificato campione del mondo gelateria a squadre
2013: presidente mondiale comitato d'onore della Coppa dle mondo di gelateria
2015: ambasciatore mondiale della comunicazione

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".

© Unione europea, 2002-2013 | http://europass.cedefop.europa.eu

ALLEGATI

20 novembre 2016