

Curriculum Vitae Europass



Nome / Cognome Linda Chirico

Sono una pasticciera, un'imprenditrice, un'insegnante, una moglie e a gennaio 2022 anche una mamma.

Mi piacerebbe essere di ispirazione ad altre donne per poter dimostrare che si può essere una professionista e avere una famiglia, senza dover rinunciare alle proprie ambizioni lavorative e personali.

Nel 2019 nasce Ofelè, il mio progetto dal design innovativo e super femminile: un mondo rosa e un cielo pieno di tulipani fanno da perfetto sfondo alle mie creazioni. La mia pasticceria è una pasticceria felice, colorata e fresca, con una predilezione ai prodotti locali e di grande qualità.

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 14 dicembre 1990

Sesso F

Occupazione Pasticciera

Istruzione e formazione

Date Settembre 2018

Corso effettuato Corso di alta formazione per Barman

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Preparazioni prodotti di caffetteria e bevande miscelate (aperitivi e cocktail)
Nozioni di gestione d'impresa

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice

Cast Alimenti, via serenissima 5, Brescia

Date Maggio 2018

Corso effettuato Course on Banqueting and Cost Control

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Organizzazione del Banqueting, controllo e gestione dei costi

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice

SHMS Swiss Hotel Management School, Montreux, Switzerland

Date 2017 - 2018

Titolo della qualifica rilasciata

Manager della ristorazione

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Economia aziendale, contabilità analitica, docente Alessandro Fadda
Il marketing nella ristorazione, docente Nicola Chighine
Organizzazione aziendale, docente Ivano Dolciotti
Gestione delle risorse umane, docente Daniele Marotta
Gestione del tempo, docente Roberto Provana
Analisi di mercato e menù engineering, docente Giacomo Pini

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice

Alma, scuola internazionale di cucina italiana, Colorno, Parma, Italia

Date	2010-2011
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di pasticceria
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Pasticceria, le basi, responsabile corso chef Matteo Berti La pasticceria salata, docente Ernst Knam La pasticceria salutistica, intolleranze e allergie, docente Luca Montersino La pasticceria da ristorazione, docente Loretta Fanella La pasticceria mignon, docente Stefano Laghi Lo zucchero, tecniche e lavorazione, docente Stefano Laghi Il cioccolato, docenti Riccardo e Pierpaolo Magni Il gelato, Mauro Petrini I lieviti, docente Rolando Morandin I dolci della tradizione, docente Giuseppe Gagliardi Regolamento HACCP, docente dott. Gelati La storia della pasticceria, docente dott. Sinigallia Nutrizione, docente Chiara Manzi Analisi sensoriale, Novella Bagna
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice	Alma, scuola internazionale di cucina italiana, Colorno, Parma, Italia
Date	2005-2010
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma liceo scientifico
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Materie scientifiche (biologia, geografia astronomica, chimica), latino, letteratura inglese e italiana, filosofia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Liceo Scientifico ISIS Valceresio, Varese, Italia
Esperienza professionale	
Date	Maggio 2021
	Apertura del secondo punto vendita di Ofelè
Date	Da dicembre 2019– oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Proprietaria della pasticceria Ofelè, il mio progetto sulla sponda italiana del lago di Lugano
Principali attività e responsabilità	Pasticcera e proprietaria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pasticceria Ofelè, via Matteotti 6, Porto Ceresio, Varese
Date	Da settembre 2015 – oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Responsabile dell'insegnamento della pasticceria e della panetteria sia a livello pratico che teorico di tre classi, dalle prime alle quarte
Principali attività e responsabilità	Formazione professionale, Docente di pasticceria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agenzia formativa della provincia di Como, via Bellinzona 88, Como Agenzia formativa della provincia di Varese, via Monte Generoso 71, Varese
Date	Da Maggio 2015 – agosto 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Demi chef de partie, Pasticcera
Principali attività e responsabilità	Dessert, gelati e sorbetti, colazioni e panetteria
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel villa Belrose, boulevard del Cretes, Gassin, Francia (1 etoile Michelin)
Date	Da settembre 2014 – aprile 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Maitre Chocolatier
Principali attività e responsabilità	Lavorazione e decorazione del cioccolato, paste, pralineria e dimostrazioni Lindt
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Lindt & Sprüngli S.p.A. Largo Edoardo Bulgheroni, 1. 21056 Induno Olona (Va)
Date	Da Aprile 2012 – aprile 2015
Lavoro o posizione ricoperti	Apprendista Pasticcera
Principali attività e responsabilità	Dessert, torte nuziali, gelati e sorbetti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Ristorante Madonna di Cantello, via Lanfranco da Ligurno N.1, Varese
Date	Settembre 2011- gennaio 2012
Lavoro o posizione ricoperti	Ciocolatiere pasticcere
Principali attività e responsabilità	Pralineria e torte, lavorazione del cioccolato, corsi sul cioccolato, test sui lotti.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Chocoutlet di ICAM cioccolato, Lecco, Chef Pierpaolo e Riccardo Magni

Date Aprile 2011- settembre 2011
 Lavoro o posizione ricoperti Stager pasticceria
 Principali attività e responsabilità Panetteria, dessert al piatto, colazioni
 Chef de cuisine Filippo Gozzoli
 Nome e indirizzo del datore di lavoro **Hotel ristorante Villa del Quar, Pedemonte, Verona, Italia** (2 stelle Michelin)

Date 2009-2011
 Lavoro o posizione ricoperti Collaboratrice familiare
 Principali attività e responsabilità Aiutante nel ristorante di Famiglia
 Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante Colle Sant'Elia, colle sant'Elia, Viggiù**

Capacità e competenze

Madrelingua(e) Italiano
 Altra(e) lingua(e) **Inglese (livello discreto)**
Francese (livello lavorativo)

Lingua	Comprensione				Parlato		Scritto	
	Ascolto		Lettura		Interazione orale	Produzione orale		
	italiano	ottimo		ottimo		ottimo		ottimo
inglese	discreto		discreto		discreto		discreto	

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali Ottime
 Capacità e competenze tecniche Buone
Capacità e competenze informatiche Corso ECDL , nozioni di EXCEL
 Capacità e competenze artistiche Molto buone
 Patente Patente B automobilistica; automunita

Autorizzo al trattamento di tali dati nel rispetto del D.Lgs 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali.

Il sottoscritto, sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46-47 del D.P.R. n.445 del 28/12/2000 e successive modifiche e/o integrazioni e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del citato D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci, dichiara che i dati sopra esposti sono esatti e corrispondenti al vero.

Firma

