

## CURRICULUM VITAE

**ALESSANDRO CROVETTI**

Data di nascita: 16/10/1972

Via Sidoli, 13

29010 Vernasca (PC)

cell 393 9291626

## ISTRUZIONE

1993 Diploma perito Meccanico presso I.T.I.S. di Fidenza (PR)

## FORMAZIONE PROFESSIONALE

2004 Scuola Italiana Pizzaioli

### 2015

Corso con CRISTIAN ZAGHINI LIEVITO MADRE

Corso con CRISTIAN ZAGHINI IMPASTI DIRETTI

Corso con EZIO MARINATO PANIFICAZIONE

Corso con EZIO EZIO MARINATO GRANDI LIEVITATI

### 2016

Corso con CRISTIAN ZAGHINI PIZZA SENZA GLUTINE

Corso con EZIO ROCCHI FOCACCIA LIGURE

Corso con EZIO EZIO MARINATO LIEVITATI DA RICORRENZA

### 2017

Corso con CRISTIAN ZAGHINI LE FARINE E IMPASTI DIRETTI

Corso con CRISTIAN ZAGHINI IMPASTI INDIRETTI BIGA / POLISH

Corso con CRISTIAN ZAGHINI LIEVITO MADRE

### 2018

Corso con EZIO ROCCHI FOCACCIA LIGURE A LUNGA LIEVITAZIONE

Corso con CRISTIAN ZAGHINI PIZZA PADELLINO

## ESPERIENZE LAVORATIVE

1999 inizio attività di ristorazione presso Trattoria "La Vecchia Scuola" di Vigoleno (PC)

2000 apertura in contemporaneo di un secondo locale Ristorante/Pizzeria "IL GRUCCIONE" località San Genesis – Vernasca (PC) in qualità di titolare e nello stesso tempo inizio ad affiancare il pizzaiolo.

2010 cessione le attività precedenti

2010 apertura attuale attività PIZZERIA E GRIGLIERIA "ALDOPOLAVORO" di Vernasca (PC) Via Sidoli in qualità di titolare e dove mi occupo direttamente della produzione di pizza, pane e dolci lievitati.