

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.