



LUIGI BARONE

PROFILO PROFESSIONALE

CONTATTI

- 📍 Via Tor Paluzzi , 00041, Albano Laziale, Roma
- ☎ 3511500239
- ✉ luigibarone1808@gmail.com
- 📅 18/08/1971

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione del personale
- Capacità comunicative
- Gestione dei fornitori
- Controllo dei costi
- Capacità di motivare il team
- Spirito imprenditoriale
- Conoscenza di software di contabilità
- Conoscenza di software gestionali
- Competenze di marketing ristorativo
- Attestato HACCP
- Affidabilità
- Visione strategica
- Attenzione ai dettagli
- Tecniche di vendita
- Capacità di motivare
- Microsoft Word

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Imprenditore nella ristorazione, 09/1993 - ad oggi
Baron srl - Ariccia, Roma

- Formazione del personale di pasticceria sulle tecniche di preparazione, decorazione e presentazione dei dolci.
- Gestione degli inventari di ingredienti, attrezzature e forniture, ottimizzando i costi e minimizzando gli sprechi.
- Preparazione di un'ampia varietà di dolci, pane, pasticcini e dessert seguendo ricette tradizionali e innovative.
- Collaborazione con fornitori per la selezione di ingredienti di alta qualità, negoziazione dei prezzi e gestione degli ordini.
- Sviluppo e personalizzazione di ricette per soddisfare le richieste specifiche dei clienti e gestione degli ordini speciali.
- Supervisione della linea di produzione dolciaria, garantendo il rispetto degli standard di qualità e igiene.
- Preparazione delle basi per biscotti, bigné, tartelette e torte.
- Pesatura degli ingredienti e lavorazione degli impasti a mano o tramite impastatrice.
- Preparazione e cottura di dolci tipici regionali e stagionali.
- Uso di tecniche manuali o dispositivi meccanici per la formatura degli impasti di pasticceria.
- Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP.
- Pianificazione e razionalizzazione della produzione giornaliera e settimanale.
- Preparazione e utilizzo di marmellate, glasse e farce per torte e pasticceria fresca.
- Produzione di gelati, mousse e dessert freddi.
- Collaborazione alla pulizia delle apparecchiature e delle aree di lavoro nel rispetto degli standard di igiene richiesti.
- Verifica delle scorte e gestione degli ordini degli ingredienti mancanti.
- Produzione di panettoni artigianali classici, glassati e alle creme.
- Sperimentazione e introduzione di ricette originali in aggiunta alla produzione classica.
- Riordino e manutenzione di macchinari, attrezzature e utensili per la preparazione degli impasti.
- Conservazione di materie prime e semilavorati secondo la normativa HACCP sulla sicurezza alimentare.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma : Ragioneria, 06/1990
Centro studi - Albano laziale