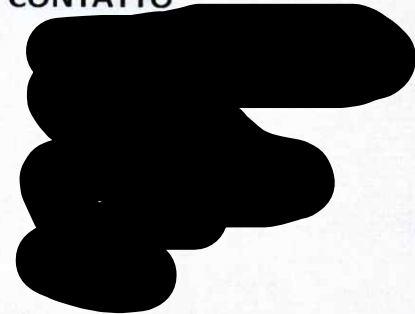


# MARCO DAMIATO

## CONTATTO



## COMPETENZE

- Metodi di preparazione di creme e farciture
- HACCP
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Conoscenza dei dolci tipici locali
- Pasticceria di base
- Preparazione di biscotteria
- Preparazione di croissant
- Preparazione di fagottini
- Preparazione di brioche
- Preparazione di pasta sfoglia
- Preparazione di sfogliatella
- Preparazione di mousse
- Preparazione di ganache

## PROFILO PROFESSIONALE

Scoprire e apprendere segreti e tecniche, così da avere un'elevata conoscenza del mestiere.

Pasticciere metodico e preciso, nel corso di un'attività pluriennale ha maturato solide competenze in fatto di materie prime, impasti, tempi e modalità di lavorazione. Animato da grande senso di responsabilità, passione per il mestiere e capacità di lavorare in team, offre buona conoscenza e abilità nella realizzazione delle principali tecniche di pasticceria. Ricerca un'opportunità di lavoro all'interno di contesti operativi stimolanti dove perfezionare le competenze acquisite. Disponibile a trasferirsi ove richiesto.

Intraprendente, responsabile e costantemente aggiornato su nuove ricette e modalità di preparazione, ricerca una nuova opportunità in una realtà dinamica e stimolante dove poter esprimere la propria creatività. Massima flessibilità.

## ESPERIENZE PROFESSIONALI

### Aiuto pasticciere, 02/2023 -10/2025

#### Buca di Bacco - Positano

- Lavoro estivo: Responsabile dei prodotti di colazione, libera autonomia, produzione di cornetti, pan ou chocolate, fagottini alle mele, brioche, treccine con pasta cornetto, cornetto crema e amarena, cornetti bicolore, caprese, biscotti vari.
- Lavoro invernale: Responsabile produzione dei prodotti di colazione, aiuto nella produzione dei panettoni, babà, torte varie.
- Impasto di: babà, cornetto, panettone, vari tipi di pasta frolla, montate di pan di spagna, meringa, meringa giapponese, crumble, cookies, frolla montata, susamielli, roccocò, cantuccio struffoli e vari dolci natalizi.

### Aiuto pasticciere, 04/2022 - 10/2022

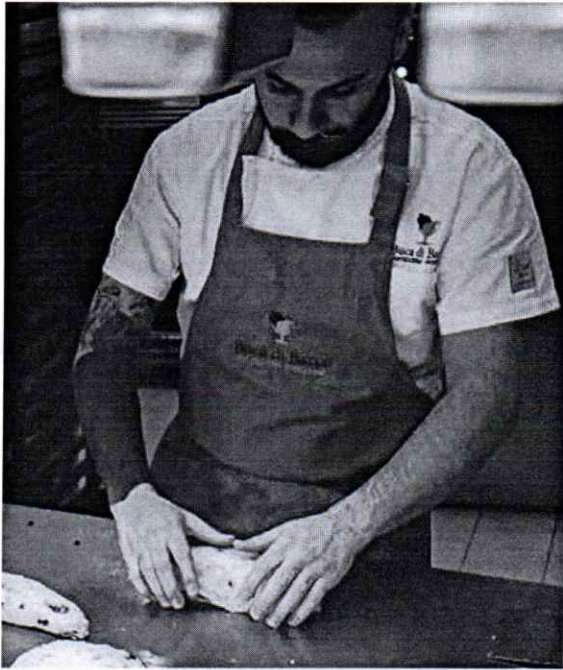
#### Buonocore - Capri

- Addetto agli impasti di pasta frolla, sfoglia dose per frolla, riccia e choux.
- Addetto alla preparazione di pasta di mandorla, pasta amaretto, pasticcetti, tortino al limone e tortino alle mele.
- Aiuto nella preparazione e nel farcire le mignon.

### Aiuto pasticciere, 02/2020 - 10/2021

#### La Bottega del Pane - Anacapri

- Addetto alla preparazione di cornetti, brioche (uvetta, testa), fagottini, pasta sfoglia e fette biscottate: aronia, cereali, cioccolato, uvetta.
- Preparazione pasticceria secca: pasta di mandorla, caprilu, cartucce, baci dama, cookies, biscotti amarena, biscotti al cocco, biscotti all'uovo sodo.
- Preparazione caprese cioccolato/limone, babà classici e babà rustico, rustici e muffin.
- Preparazione piccola pasticceria: choux, eclair cioccolato, bigné, pistacchio, zeppola, croquellin con ganache a nocciola, bigné cacao con mousse cioccolato, babà classico, babà savarin crema/cioccolato, tartellette,



deliziose, cannoli siciliani, cannoli pasta sfoglia, cheesecake, mousse ai tre cioccolati, tiramisu'.

**Aiuto pasticcere, 11/2019 - 02/2020**  
**L'Arte Pasticceria - Torre del Greco**

**Aiuto pasticcere, 06/2019 - 09/2019**

**Alma Resort - Castiadas, Sardegna**

Preparazione Colazione: cornetti, fagottini, plum cake, biscotti;

Preparazione pan di spagna, panna cotta, creme;

Addetto preparazione buffet Pranzo e Cena;

Durante ogni servizio disponibilità a servire i clienti e spiegare ogni prodotto presente.

**Aiuto pasticcere, 08/2017 - 05/2019**

**L'Arte Pasticceria - Torre del Greco**

- Peso impasti, preparazione pasta frolla, cottura graffa, consegne, lavapiatti, pulizia laboratorio.
- Aiuto nella produzione di prodotti da colazione come grappe, frolle, ricce, pasticcini, cornetti.
- Aiuto nella produzione di piccola pasticceria.
- Preparazione pasta sfoglia, pasticceria secca, pasta di mandorla, pasta frolla, cartucce, biscotti amarena.
- Preparazione colazione: cornetti, fagottini, plum cake, biscotti.
- Preparazione pan di spagna, panna cotta, creme.
- Addetto alla preparazione buffet Pranzo e Cena.
- Disponibilità a servire i clienti e spiegare ogni prodotto presente.

**Stagista, 12/2016 - 12/2016**

**L'Arte Pasticceria - Torre del Greco**

**Stagista, 12/2015 - 12/2015**

**L'Arte Pasticceria - Torre del Greco**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Diploma:** Enogastronomia con opzione Pasticceria voto 74 ,  
06/2017 Istituto Superiore Graziani - Torre Annunziata

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali