

# Curriculum Vitae Europass

## Personal information

Surname/Name **FRANCESCO DISPERSO**  
Address Rivalta di Torino (TO)  
Phone 0039/347/2653061;  
Fax 0039/011/3174520  
E-mail **francescodisperso76@gmail.com**  
Nationality Italian  
Data di nascita 21/09/1976  
Sesso maschio

## Esperienza professionale

- Date (dal 2000 al 2005) Insegnante di Tecniche preparazione per la pizza (80 ore per corso) e Coadiuvante presso Ristorante NOE' Pizzeria, come pizzaiolo  
Education – (Le Meridiens - istituto privato) – Via Principessa Clotilde, Torino  
Ristorante NOE' Pizzeria, Via Guala 120, 10135 Torino (azienda di famiglia dal 1970)
- Date (dal 2005 ad oggi) Titolare del Ristorante NOE' Pizzeria  
Ristorante NOE' Pizzeria, Via Guala 120, 10135 Torino (azienda di famiglia dal 1970)
- Date (dal 2005 al 2007) Manifestazione "Festival della pizza" a Vinovo (TO) con pizza senza glutine rappresentando il Ristorante NOE' Pizzeria
- Date (2007) Istruttore di pizzeria per i bambini delle scuole elementari  
Per conto di Comune di Moncalieri (TO)
- Date (2007-2010) Corsi privati di Tecniche preparazione per la pizza (100 ore per corso) presso Ristorante NOE' Pizzeria  
Insegnante di Tecniche preparazione per la pizza (100 ore per corso)  
Per conto del Consorzio P.R.E. – (corsi regionali per disoccupati e cassintegrati finanziati dalla provincia di Torino) Via Andreis 18/10, Torino
- Date (2010 – 2016) Tecnico dimostratore per mulino Bongiovanni – Cambiano, Torino
- Date (2010-2018) Insegnante di Tecniche preparazione per la pizza (100 ore per corso) presso Arteformazione – Corso Regina Margherita, Torino
- Date (2015 ad oggi) Tecnico Pinsaiolo per il mulino Di Marco esperto in preparazione tonda romana, pinsa romana, pala romana, e tutto ciò che riguarda la precottura
- Date (2015 ad oggi) Tecnico dimostratore per il mulino Di Marco e collaboratore con Andre Maffia per testare nuove farine per il mulino Casillo
- Date (2019) Master in pizza napoletana STG, panificazione presso associazione Pizzaioli in Giro per il Mondo

## Istruzione e formazione

• *Date (1995)*

Istituto Alberghiero Giuseppina Colombatto – Via Gorizia, Torino

Pratica alberghiera come servizio ricettivo

## Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

**italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Inglese**

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Letture	Interazione orale	Produzione orale	
Buono	Buono	Buono	Buono	Buono

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative e relazionali

Nell'ambito della gestione della propria azienda - buone capacità organizzative, direttive e gestionali del lavoro e del personale, gestione dei fornitori e della contabilità.

Nell'ambito della formazione (corsi) – riesco a formare una buona armonia tra i partecipanti, anche stranieri, miro a stimolare positivamente la fantasia, e le capacità di ognuno di loro e infondere sicurezza e ottimismo per poter crescere con l'arte della pizza (come da valutazione degli allievi a fine corso)

Capacità e competenze tecniche

UTILIZZO DELLE IMPASTATRICI, DEI FORNI ED ALTRE ATTREZZATURE DA CUCINA

Altre capacità e competenze

RESPONSABILE HACCP, PRIMO SOCCORSO, ANTIINCENDIO, 2° LIVELLO AIS (ASSOC. ITALIANA SOMMELIER)

Patente

Patente B

Ulteriori informazioni

Nell'ultimo periodo mi sto dedicando allo studio dell'alimentazione nutrizionale – curativa cercando di creare pizze dedicate a diabetici ed altri disturbi di salute.

Torino, 12/04/2014

FRANCESCO DISPERSO