

CESARE BASSANI

CURRICULUM VITAE

Titolo di studio: diploma alberghiero – Istituto Putelli di Darfo Boario Terme – BS

Competenze personali:

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Tedesco	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze professionali:

Competenza digitale

Utente intermedio				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
utente intermedio	utente intermedio	utente intermedio	utente intermedio	utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- discreta padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- discreta padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale
- Conoscenza dei programmi Word, Excel, Pages e Outlook. Buona capacità di navigare in internet

Patente di guida: Categoria B - automunito

Attività lavorativa:

L'arte del Caffè – Mostra Mercato di Pisogne 2017

Promozione, cultura ed assaggi di miscele di caffè gourmet durante i 10 giorni della mostra, come libero professionista.

L'arte del Caffè – Mostra Mercato di Pisogne 2019

Promozione, cultura ed assaggi di miscele di caffè gourmet durante i 10 giorni della mostra, come libero professionista, la totalità dell'incasso è stata devoluta a due Associazioni di Volontariato.

TULIP CAFE' di Pisogne

Titolare e gestore del bar-caffetteria Tulip Cafè di Pisogne dal 12 maggio 2018 ad oggi. Attualmente gestito con la sorella Camilla l'azienda conta 5 dipendenti, ed in questi anni il bar è diventato un locale rinomato in tutta la provincia di Brescia.

Esperienze professionali :

giugno/luglio 2014	Stage di cucina	Ristorante Corte Priore di Cazzago S.M. – Bs
giugno/luglio 2015	Stage di cucina	Ristorante le Tentazioni di Pisogne – Bs
settembre /ottobre 2015	Stage di cucina	Ristorante il Cucù di Pisogne – Bs
Salone del Mobile Milano 2017	servizio catering alla società Ciciriello Group	
Salone del Mobile Milano 2019	servizio catering alla società Ciciriello Group	

Formazione professionale :

novembre 2016	Corso di alta formazione per Barman	Cast Alimenti di Brescia
dicembre 2016	Corso di caffetteria Basic, Advanced esame positivo “Maestro del Caffè”	
marzo 2017	Corso Green Coffee, Roasting & Grinding. e Brewing, Sommelier dell'Espresso basic, intermediate, advanced.	
23 marzo 2017	ATTESTATO Sommelier dell'Espresso (n.° 286) AICAF di Calcinato – Bs	
Giugno 2017	Master di Latte Art e Specialty Coffees	Brescia
25 settembre 2017	ATTESTATO Maestro del Caffè (n.° 574) AICAF	
Dal 31 ottobre 2017 al 27 luglio 2019	Certificato Latte Art Grading Bianco – Arancio – Verde Rosso e Nero	
dal 2019	certificato Examiner del Circuito Internazionale Latte Art Grading System	

Attività extra lavorativa:

Allenatore di mini rugby – società affiliata FIR – 2H Scorpion di Rogno – Bg-
Arbitro di rugby della Federazione Italiana Rugby – attualmente non in attività
Dal settembre 2021 membro/segretario della Commissione Giovani del Comune di Pisogne.

In fede

Cesare Bassani