

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DOSSI IVAN
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Data di nascita	
Sesso	

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | 01-09-2009 al 31-08-2026 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | I.I.S. OLIVELLI PUTELLI ex (IPSSAR “Romolo Putelli”) Darfo Boario Terme (Bs) |
| • Tipo di azienda o settore | Istituto Alberghiero |
| • Tipo di impiego | Docente |
| • Principali mansioni e responsabilità | Insegnante di cucina |
| • Date (da – a) | 01-09-1995 a 31-08-2009 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | IPSSAR “A. Sonzogni” Nembro (Bs) |
| • Tipo di azienda o settore | Istituto Alberghiero |
| • Tipo di impiego | Docente |
| • Principali mansioni e responsabilità | Insegnante di cucina |
| • Date (da – a) | 23-10-1994 a 31-08-1995 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | IPSSAR “Caterina de Medici” Gardone Riviera (Bs) |
| • Tipo di azienda o settore | Istituto Alberghiero |
| • Tipo di impiego | Docente |
| • Principali mansioni e responsabilità | Insegnante di cucina |
| • Date (da – a) | Da 08-05-1994 al 08-10-1994 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Albergo “Rizzi” – Darfo Boario Terme (Bs) |
| • Tipo di azienda o settore | Alberghiero |
| • Tipo di impiego | Chef di cucina |
| • Principali mansioni e responsabilità | |
| • Date (da – a) | 20-12- 1993 al 30-04-1994 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Ristorante “le Pozze” Ponte di Legno (Bs) |
| • Tipo di azienda o settore | Ristorante |
| • Tipo di impiego | Chef di cucina |
| • Principali mansioni e responsabilità | |
| • Date (da – a) | Da 01-05-1993 al 30-09-1993 |

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Cabal Hotels SpA “albergo Rosa Camuna” – Borno (Bs)
- Tipo di azienda o settore
Alberghiero
- Tipo di impiego
Chef di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
Da 01-12-1992 al 30-04-1993
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Ristorante “la Villetta” Colere (Bg)
- Tipo di azienda o settore
Ristorante
- Tipo di impiego
Chef di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
Da 13-04-1992 al 28-10- 1992
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Grand Hotel Terme Sirmione – Sirmione (Bs)
- Tipo di azienda o settore
Alberghiero
- Tipo di impiego
Sous Chef di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
03-10-1990 a 31-08-1991
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
IPSSAR “A. Sonzogni” Nembro (Bs)
- Tipo di azienda o settore
Istituto Alberghiero
- Tipo di impiego
I.T.P
- Principali mansioni e responsabilità
Insegnante di cucina
- Date (da – a)
Nei periodi: Da 02.04.90 a 31.10.90 – da 12.05.89 a 31.10.89 – da 02.05.88 a 31.10.88
da 15.05.87 a 20.10.87 – da 19.05.86 a 17.10.86 – da 24.05.85 a 08.10.85
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Grand Hotel Boario e delle Terme – Darfo Boario terme(Bs)
- Tipo di azienda o settore
Alberghiero
- Tipo di impiego
Sous chef di cucina - Chef di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
Da 20-12-1989 al 10.03.1990
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
SAM SRL Hotel Marcora San Vito di Cadore
- Tipo di azienda o settore
Alberghiero
- Tipo di impiego
Chef di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
Nei periodi: da 03.11.1986 al 03.04.1987 – dal 02.12.1985 al 09.05.1986
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
PAC Specialità Gastronomiche, Castelli Calepio (Bg)
- Tipo di azienda o settore
Gastronomia
- Tipo di impiego
Capo reparto
- Principali mansioni e responsabilità
Preparazione piatti freddi
- Date (da – a)
Da 02-01-1985 al 10-05-1985
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Ristorante Olimpo Brescia
- Tipo di azienda o settore
Alberghiero
- Tipo di impiego
Capo partita
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Da 01-05-1984 al 31-10-1984
- Nome e indirizzo del datore di lavoro La Termale Srl Albergo Giardino, Darfo Boario Terme (Bs)
- Tipo di azienda o settore Alberghiero
- Tipo di impiego Capo partita
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Da 12-05-1980 al 22-04-1984
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Albergo Ristorante "Cantiere" Sarnico (Bg)
- Tipo di azienda o settore Alberghiero
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Da 01-05-1979 al 29-02-1980
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Albergo ristorante "CA BIANCA" – Paratico (Bs)
- Tipo di azienda o settore alberghiero
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a) Da: ottobre 1978 a aprile 1979
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ristorante Tram – Sarnico (Bg)
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

ALTRE ESPERIENZE LAVORATIVE

Data da ottobre 2023 a oggi
Responsabile di cucina presso "Mariuccia Eventi" a Travagliato (Bs)

Data da Gennaio 2015 a maggio 2023
consulenza di cucina presso "Mariuccia Eventi" a Travagliato (Bs)

Data ottobre/novembre 2018
docenza presso "l'Ora del Bingo srl" aree tematiche: "pasticceria artigianale e bar/caffetteria di qualità", organizzato da E.C.P.A. LOMBARDIA

Data giugno 2016
docenza presso "l'Ora del Bingo srl" aree tematiche: "promuovere la propria azienda con prodotti innovativi nel settore cocktail/bar", organizzato da E.C.P.A. LOMBARDIA

Data ottobre 2015
docenza presso bar Ricci, aree tematiche: ristorazione di qualità e la tecnica degli acquisti - "l'arte della mise en place e della piccola cucina" organizzato da E.C.P.A. LOMBARDIA

Data Aprile 2015
In qualità di docente ho tenuto un corso di cucina aperto al pubblico con tema "il cibo nell'arte", organizzato dall'Istituto Comprensivo Tonolini di Breno presso la sede dell'Istituto

Data Febbraio/Marzo 2015
in qualità di docente ho tenuto un corso di "cucina internazionale" aperto al pubblico, organizzato dal Comune di Darfo Boario Terme presso le cucine dell'Istituto Alberghiero "Romolo Putelli"

- Data Settembre/ottobre 2014
docenza presso l'Ora Del Bingo Srl, aree tematiche: ristorazione di qualità e la tecnica degli acquisti - il vino al bar e preparazione cocktail
- Data negli anni dal 2006 al 2013
in qualità di docente ho tenuto numerosissimi corsi di cucina tematica e pasticceria organizzati dall'associazione "Il Mondo in Cucina" di Fara Gera D'Adda (Bg)
- Data Gennaio/Febbraio/Marzo 2008
in qualità di docente ho tenuto un corso di "cucina di base" organizzato dal Comune di Piancamuno (Bs) presso le cucine della Scuola Materna.
- Data Ottobre/Novembre 2008
in qualità di docente ho tenuto un corso di "Pasticceria" organizzato dal Comune di Piancamuno (Bs) presso le cucine della Scuola Materna.
- Data negli anni 2003-2004- 2005-2006 (periodo da febbraio a maggio)
in qualità di docente ho tenuto corsi di cucina tematica (di base, dietetica, internazionale) per appassionati, organizzati dal comune di Osio Sotto (Bg), presso la sede "Campus" di Osio Sotto
- Data negli anni 2000- 2002-2003-2004 (periodo da febbraio a maggio)
in qualità di docente ho tenuto corsi di cucina tematica (di base, dietetica, internazionale) organizzati da "Terza Università di Bergamo", presso la sede dell'Alberghiero di Nembro (Bg)
- n. b.** nell'insegnamento di laboratorio di cucina presso gli istituti alberghieri menzionati, parte dell'insegnamento è dedicato alla pasticceria ed a molte delle sue declinazioni, come:
- dessert al piatto;
 - torte da forno;
 - torte moderne;
 - paste lievitate;
 - pasticceria mignon;
 - pralineria;
 - gelateria;
 - dolci da colazione.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **Da 01/1995 a 05/1995**
 - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Associazione Italiana Sommeliers Brescia**
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Enologia**
 - Qualifica conseguita **Primo corso di Qualificazione Professionale "introduzione alla degustazione e vitivinicoltura"**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **Primo corso di Qualificazione Professionale**
 - Date (da – a) **1993/94**
 - Qualifica conseguita **Abilitazione all'insegnamento classe di concorso C 540 (Tecnica dei servizi e pratica di cucina)**
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **Concorso ordinario per esami e titoli a cattedre, nella scuola secondaria di II° grado**
- Date (da – a) **26-27-28 Maggio 2021**
Corso di specializzazione "le torte moderne" presso "Cast Alimenti " di Brescia Docente Emmanuele Forcone (campione del mondo di pasticceria 2015)
- Date (da – a) **27-28-29 Maggio 2019**
Corso di specializzazione "La pasticceria mignon di Forcone" presso "Cast Alimenti " di Brescia Docente Emmanuele Forcone (campione del mondo di pasticceria 2015)

Date (da – a)	13-14-15 Marzo 2017 Corso di specializzazione “Colomba e lievitati moderni” presso “Cast Alimenti ” di Brescia Docente Piergiorgio Giorilli
Date (da – a)	Marzo 2006 Corso di aggiornamento di “lavorazione del cioccolato e decorazione di pasticceria nei concorsi” presso “Cast Alimenti ” di Brescia (Docente Urs Regli) organizzato da A.C.B. (Associazione Cuochi Bresciani)
Date (da – a)	Novembre 1992 Corso di aggiornamento di “cucina creativa” presso Boscolo Etoile Accademy di Sottomarina di Chioggia (Docente Fabio Tacchella)
Date (da – a)	Novembre 1992 Corso di aggiornamento di “torte moderne” presso Boscolo Etoile Accademy di Sottomarina di Chioggia (Docente Luigi Biasetto)
Date (da – a)	Novembre 1991 Corso di aggiornamento di “Buffet di Prestigio” presso Boscolo Etoile Accademy di Sottomarina di Chioggia (Docente Giorgio Nardelli)
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Da 09/1987 a 07/1989 Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorativi “Romolo Putelli” via Gregorini 25047 Darfo .B.T. Tecnica di Cucina- Organizzazione Attività Alberghiere Diploma di Maturità Professionale per “Tecnico delle Attività Alberghiere” Diploma di scuola secondaria superiore
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Da 09/1985 a 07/1986 Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorativi “Romolo Putelli” via Gregorini 25047 Darfo .B.T. Laboratorio di cucina Diploma di Qualifica “Addetto ai servizi Alberghieri di cucina” Diploma di Qualifica

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUA

INGLESE

FRANCESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Discreta.
Elementare
Elementare

Discreta.
Elementare
Discreta.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

Possiedo consolidate competenze organizzative maturate sia nell'ambito della ristorazione professionale sia in quello dell'istruzione alberghiera. Sono in grado di pianificare, coordinare e gestire brigate di cucina e gruppi di studenti, organizzando tempi, spazi e risorse. Mi occupo della programmazione delle attività di laboratorio e del servizio, della suddivisione dei compiti, della gestione degli approvvigionamenti, del controllo dei costi, del rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza. Ho esperienza nell'organizzazione di corsi, progetti formativi ed eventi enogastronomici in collaborazione con enti e strutture del territorio.

Competenze tecniche maturate nell'ambito della ristorazione e dell'insegnamento di laboratorio. Utilizzo professionale delle principali attrezzature di cucina e pasticceria (forni combinati, abbattitori, planetarie, temperatrici, macchine sottovuoto, cotture tradizionali e a bassa temperatura). Esperienza nelle tecniche di cucina moderna e classica, pasticceria (torte moderne, lievitati, mignon, pralineria, gelateria), gestione dei processi Cook & Chill e rispetto delle procedure HACCP. Buona padronanza degli strumenti informatici per la didattica e l'organizzazione (pacchetto Office: Word, Excel, presentazioni).

Patente automobilistica "B" – Patente di abilitazione al comando di unità da diporto "A"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003

— Ivan Dossi