

# Curriculum Vitae

## Celli Luca

Nata a Pelago, il 20/12/1971

Stato Civile: Divorziato

Residente in :

Figline Valdarno

**Istruzione:** Licenza media.

### **Esperienze Professionali:**

Ho iniziato a lavorare come pasticcere nel 1989 facendo esperienza nelle più importanti pasticcerie della zona:

- **Pasticceria Ruggini (Pontassieve):** sette anni e mezzo. Essendo il primo lavoro ho appreso le basi della pasticceria, specializzandomi man mano nei diversi prodotti richiesti, sia dolci sia salati, nonché pasticceria tradizionale e da cerimonia.
- **Pasticceria Robiglio (Firenze):** un anno e mezzo. Ho approfondito le mie conoscenze e l'esperienza essendo questa pasticceria una delle migliori a Firenze. Appreso e specializzato nel settore dei dolciumi natalizi e pasquali (pandoro, panettone, panforte, torrone, ricciarelli, colomba, ecc). Tali prodotti sono riconosciuti ed affermati di prima qualità tanto da essere stati registrati all'albo.
- **Pasticceria Bonaiuti e Santini (Sieci):** tre anni. Ulteriore ampliamento della mia esperienza professionale, poiché oltre la produzione propria e per altri bar della zona, questa pasticceria è specializzata nel catering, buffet, ricevimenti d'ogni tipo (matrimoni, battesimo, cene di lavoro, ecc).
- **Pasticceria Mazzini (Firenze, zona Campo Marte):** Nove anni . Inizio qualifica di Capo Pasticcere. In questi Nove anni oltre all'esperienza nel lavoro e nell'intera gestione del laboratorio di pasticceria, ho potuto frequentare dei **corsi di specializzazione** svolti presso l'azienda Tessieri s.r.l. (Ponsacco, Pisa). I corsi seguiti trattavano i seguenti argomenti: Cioccolata e pralineria, Torte da colazione e alcune specialità francesi, Panettone, Pane e

salatini. Durante questi corsi ci sono state consegnate dispense e materiale sui vari prodotti.

- **Otel Varietà ( Firenze Sud )**

Cinque anni. Dove ho svolto la mansione di Pasticceria e dessert seguendo vari corsi specialistici e torte moderne. Per poi spostandomi nelle varie strutture e coprendo mansioni differenti, cucina antipasti e gelateria

- **Trattoria Pizzeria Fori Luogo ( Scandicci )**

Un Anno e mezzo dove ho appreso varie tipologie di lievitazione seguendo un corso professionale di lievitazione e fermentazione con il Maestro Fabrizio Nistri e seguendo i dessert con corso col maestro Luca Montersino.

- **Bar Pasticceria Andrea ( Compiobbi )**

Dove ho raffinato la pasticceria di tradizione e semifreddi classici e non .

Dove ho portato avanti anche l'esperienza della gelateria artigianale....

- **Forno a legna la torre ( Diacceto ).**

Dove nel campo della pasta madre ho raffinato le varie sperimentazioni sia dei prodotti tradizionali che vegani e bio.

- **Casa mena ( Figline Valdarno).**

Ho ripreso l'esperienza della gestione :  
imparte , degli antipasti e soprattutto l'organizzazione dei dolci per compleanni feste ed eventi e dessert al piatto

### **Altre esperienze professionali:**

Negli ultimi Quindici anni oltre al settore pasticceria ho avuto l'opportunità di lavorare come **pizzaiolo, aiuto cuoco, cameriere e produzione gelato artigianale.**

Ho fatto una esperienza anche come autista per consegne nostri prodotti

### **Informatica:**

Ottimo uso del computer nel suo insieme, gestione dati e cartelle, Window, World, Internet, posta elettronica. Seguito corsi d'informatica presso E.P.S. Informatica a Firenze (internet, web designer).

### **Interessi:**

Forte passione per il proprio lavoro. Frequentando la **fiera internazionale di Rimini (SIGEP)** e nelle ultime due edizioni la **fiera**

**di Verona (SIAB)**, in questo modo ho potuto tenermi aggiornato sui nuovi prodotti e macchinari del settore. Durante queste fiere ho raccolto e catalogato molto materiale utile al mio lavoro, potendo così perfezionare alcune ricette di mia conoscenza.

Volontariato, , Informatica.

Judo; Dal 1996 Frequentando la palestra di **judo club dlf pontassieve** fino ad oggi ho completato la qualifica di 3° dan aspirante allenatore.

#### **Trattamento dati personali:**

In riferimento alla legge n. 675/96, il sottoscritto Celli Luca acconsente al trattamento dei dati personali per ogni uso necessario alla vostra azienda.

Data  
Firenze, 15/04/2026

Celli Luca